

Qualität & Frische

Bei der Auswahl der Lebensmittel legen wir ganz besonderen Wert auf Frische und Qualität.

Täglich frisch kochen wir für Sie mit viel Kreativität und Sorgfalt.



Gut geschützt in Transportbehältern bringen wir Ihr Mittagessen auf direktem Weg zu Ihnen nach Hause.

Auch beim Geschirr legen wir Wert auf Qualität und Stil. Statt Plastik oder Edelstahl verwenden wir ansprechendes Porzellan-geschirr.

Jetzt testen !

Lassen Sie es sich schmecken und fordern Sie ein Probe-Menü an. Ein Anruf genügt.

Ihre Ansprechpartnerin

Annegret Schmeinck

Telefon (0 28 71) 2 55 42 16
Telefax (0 28 71) 2 55 42 12
E-Mail a.schmeinck@diepenbrock.de

Ihr Küchenchef

Heinz-Bernhard Kloster

Telefon (0 28 71) 2 55 42 31
Telefax (0 28 71) 2 55 42 12
E-Mail h.kloster@diepenbrock.de

Kardinal-Diepenbrock-Stiftung

Weberstraße 6
46397 Bocholt

www.diepenbrock.de

Guten Appetit

Mobiler Mittagstisch



gesund und lecker



Abwechslungsreich, frisch und lecker...

... das sind die warmen Menüs unseres mobilen Mittagstischs.

Das Rezept

Täglich zur Mittagszeit bringen wir Ihnen ein gesundes und schmackhaftes Gericht direkt bis ins Haus.

Sie können dabei zwischen **Vollkost**, **Leichte Kost** und **Diätkost** wählen.

Die Zutaten

Hochwertige Lebensmittel, Porzellan-geschirr, strenge Kontrollen und die Erfahrung aus rund 40 Jahren in der Seniorenverpflegung.

*Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.*

(Winston Churchill)

Bei der Menü-Zusammensetzung haben Sie die Wahl zwischen

Hauptgericht und Dessert
oder

Vorsuppe, Hauptgericht und Dessert

Eine Kostprobe unseres Menüplans

Vollkost

Tomatencremesuppe

Wirsing Eintopf
mit Frikadelle

Sahneschnitte
* * *

Schweineschnitzel
Zigeuner Art, Gurkensalat,
Bandnudeln

Milchreis auf Fruchtgrütze

Leichte Kost

Tomatencremesuppe

Gemüse Eintopf mit
gekochtem Rindfleisch

Fruchtschnitte
* * *

Geflügelspieß, Sauce,
Apfelkompott, Salzkartoffeln

Milchreis auf Fruchtgrütze

Vollkost

Bärlauchcremesuppe

Reibplätzchen
mit Apfelmus und
Schwarzbrot

Haselnusspudding
* * *

Halbe Schweinshaxe,
Bratensauce,
Ananaskraut, Stampfkartoffeln

Banane
* * *

Krabbencremesuppe

mehliertes Seelachsfilet,
gemischter Salat, Rahmkartoffeln

Nougatpudding
* * *

Erbsensuppe mit Eisbein
und Mettwursteinlage

Grießpudding mit
Erdbeersirup
* * *

Rindfleischsuppe

Rheinischer Sauerbraten,
Sauce, Apfelrotkohl,
Kartoffelknödel

Herrencreme

Leichte Kost

Bärlauchcremesuppe

Fleischklößchen in
Rahmsauce, Brocoliröschen,
Eiernudeln

Aprikosen
* * *

Rotbarschfilet natur,
Schnittlauchsauce,
gemischter Salat,
Salzkartoffeln

Kirsch-Götterspeise mit
Sahne
* * *

Lauchcremesuppe

Gemüseschnitte, Zucchini-
gemüse, Sauce, Wildreis-
mischung

Nougatpudding
* * *

Hühner - Nudleintopf mit
Weißbrot

Grießpudding mit
Erdbeersirup
* * *

Rindfleischsuppe

Kaninchenrollbraten,
Sauce, Kohlraben,
Salzkartoffeln

Vanille – Apfelcreme

*Machen Sie Ihre Mittagszeit
zur Genießerzeit*

