


**Alle Menüs 11,00 € (ausgenommen Menü 4 - Diabetiker geeignet - 11,30 €) / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,20 € / Portion**

	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024	Samstag 20.04.2024	Sonntag 21.04.2024
<b>Menü 1</b>	<b>5 Königsberger Klopse</b>  in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	<b>Deftige Bauernplatte</b>  Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	<b>Frischer Möhreintopf</b>  mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>  in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b>  gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	<b>Karlsbader Rahmgulasch</b>  mit Spätzle [5,8 BE] {1,3,7,12,33,38,42,44}	<b>Hühnerfrikassee</b>  mit Gemüsereis [4,2 BE] {7,12,33,44,46}
<b>Menü 2</b>	<b>2 Hähnchenbrustfilets "natur"</b>  in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckrerbsen und Bandnudeln {1,7,46}	<b>Sahnegeschnetzeltes vom Schwein</b>  mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Zartes Pfeffer-Steak</b>  in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln {7,10,33,42,43}	<b>Hähnchenpfanne "Shanghai"</b>  dazu Bandnudeln {1,6,46}	<b>Gefüllte Paprikaschote</b>  mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	<b>Knusper Hähnchenschnitzel</b>  in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree [4,6 BE] {1,7,42,46}	<b>Hubertusbraten</b>  mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen [4,0 BE] {1,6,7,9,10,33,38,42,43,44}
<b>Menü 3</b>	<b>Spaghetti "Tonno"</b>  Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, garniert mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}	<b>Tagliatelle in Käsekräutersauce</b>  grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b>  mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	<b>1/2 gegrillte Schweinshaxe</b>  auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	<b>Bigos - Polnischer Krauttopf</b>  mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum</b></p> <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice -</b></p> <p><b>Telefon 0234 30796 71</b> <b>Telefax 0234 30796 67</b></p> <p><b>Bestellungen</b> <b>Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr</b> <b>Fr. 08:00 - 11:30 Uhr</b></p>	
<b>Menü 4</b>	<b>Schnippelbohnen-Eintopf</b>  mit Fleischeinlage [2,8 BE] {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b>  in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln [4,0 BE] {4,7,9,33}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b>  mit Champignons und Salzkartoffeln [4,3 BE] {7,12,33,38,42,43,44}	<b>Meisterfrikadelle mit Rotkohl</b>  in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln [4,1 BE] {1,3,7,9,10,39,42,43,44}	<b>Grießflammeri (veg.)</b>  mit eingelegten Sauerkirschen [4,7 BE] {1,7,39,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)</b>  mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	<b>Bunte Gemüseplatte (veg.)</b>  Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}	<b>Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)</b>  in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	<b>Spaghetti Bolognese (veg.)</b>  mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b>  mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}		
<b>Kalt</b>	<b>2 Hacksteaks</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	<b>Chicken Nuggets</b>  knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	<b>1/2 Forellenfilet</b>  mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Griechischer Bauernsalat (veg.)</b>  Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}		
<b>Salat</b>	<b>Sportler Salat</b>  bunter Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	<b>Salat Provencale</b>  frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	<b>Caesar-Salat (veg.)</b>  Römersalat mit Cocktailltomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	<b>Salat Hawaii</b>  mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	<b>Knuspersalat (veg.)</b>  bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}		

(1) Gluten, (2) Krebse, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnuss, (6) Soja, (7) Milch, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesam, (12) Schwefel, (13) Lupinen, (14) Weichtiere, (31) Farbstoff, (32) Nitritpökelsalz, (33) Antioxidationsmittel, (34) Gelatine, (36) geschwärzt, (37) gewachst, (38) Phosphat, (39) Süßungsmittel, (40) schweinefleischfrei, (41) Wein, (42) Rindfleisch, (43) Schweinefleisch, (44) Konservierungsstoff, (45) Geschmacksverstärker (46) Geflügel

# Menüplan vom 15.04.2024 - 21.04.2024

KW 16	Menü 1 – silber Klassiker € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 2 – blau Gourmet € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 3 – Salat € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 4 – grün vegetarisch € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 5 – lila Allerlei € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 6 – rot Diabetiker geeignet € 9,15/ Mini € 8,20
<b>Mo</b> 15.04	<b>Serbische Bohnensuppe</b> mit Bockwurst  Nachttisch kJ: 2422 kcal: 511KH: 28,2 BE: Fett: 26,6 ZS: 3,5,6,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Rahmsoße Kaisergemüse und Kartoffeln Nachttisch kJ: 2147 kcal: 513KH: 37,7 BE: Fett: 31,0 ZS: 10,13a,16	<b>Fitnesssteller*</b> mit Schafskäse und Dressing  Nachttisch kJ: 2010 kcal: 291KH: 7,9 BE: Fett: 5,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Nudeln*</b> mit Linsenbolognese  Nachttisch kJ: 1499 kcal: 765KH: 86,6 BE: Fett: 9,6 ZS: 13a,16,19	<b>Gyros</b> mit Reis und Tomatensoße  Nachttisch kJ: 2073 kcal: 496KH: 27,7 BE: Fett: 25,0 ZS: 7,13a,16	<b>Serbische Bohnensuppe</b> mit Bockwurst  Nachttisch kJ: 1942 kcal: 345KH: 22,4 BE: 3,0 Fett: 23,6 ZS: 3,5,6,13a,16
<b>Di</b> 16.04	<b>Hacksteak</b> mit Champignon-Speck-Rahm und Kräuterpüree  Nachttisch kJ: 2479 kcal: 592KH: 72,7 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,	<b>Hähnchenbrust*</b> in Zwiebelsoße dazu Rösti  Nachttisch kJ: 2150 kcal: 498KH: 35,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 10,13a,16,	<b>Schlemmersalat</b> mit Schinken und Ei dazu Dressing  Nachttisch kJ: 1536 kcal: 367KH: 10,4 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,7,10,13a,16, 20	<b>Kohlrabi-Eintopf*</b> mit Gartengemüse und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2125 kcal: 527KH: 49,4 BE: Fett: 9,6 ZS: 2,7,13,16,	<b>Milchreis*</b> mit heißen Kirschen  Nachttisch kJ: 1880 kcal: 442KH: 33,5 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,7,13a,16	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit Gartengemüse und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2022 kcal: 498KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 7,0 ZS: 2,7,13a,16
<b>Mi</b> 17.04	<b>Frikadelle</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2289 kcal: 515KH: 55,8 BE: Fett: 27,2 ZS: 7,10,13a,16	<b>Kassler auf</b> Rahmwirsing dazu Püree  Nachttisch kJ: 3516 kcal: 840KH: 45,1 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenbrust und Dressing  Nachttisch kJ: 1654 kcal: 395KH: 25,7 BE: Fett: 11,4 ZS: 7,13a,16,20	<b>Eier*</b> Königsberger-Art mit Püree  Nachttisch kJ: 2161 kcal: 570KH: 34,4 BE: Fett: 25,6 ZS: 2,7,13a,16,19,20	<b>Tortelini-Auflauf</b> mit Käse überbacken  Nachttisch kJ: 2264 kcal: 505KH: 58,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,7,13a,19,20	<b>Frikadelle</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2108 kcal: 485KH: 28,6 BE: 3,0 Fett: 25,8 ZS: 7,10,13a,16
<b>Do</b> 18.04	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Butterreis  Nachttisch kJ: 2089 kcal: 499KH: 32,2 BE: Fett: 13,2 ZS: 7,13a,16	<b>Rheinischer Sauerbraten*</b> mit Nudeln und Apfelmus  Nachttisch kJ: 2561 kcal: 612KH: 85,5 BE: Fett: 19,2 ZS: 2,5,7,13a,16,20	<b>Bunter Reissalat*</b> mit Hähnchennuggets  Nachttisch kJ: 1536 kcal: 367KH: 10,4 BE: Fett: 11,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Ratatouille-Gemüse*</b> mit Reis  Nachttisch kJ: 1012 kcal: 354KH: 36,8 BE: Fett: 19,2 ZS: 5,7,10,13a,16,19,21,22	<b>Pfannkuchen *</b> mit Fruchtkompott  Nachttisch kJ: 1842 kcal: 415KH: 37,2 BE: Fett: 28,0 ZS: 7,10,13a,20	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Butterreis  Nachttisch kJ: 1909 kcal: 465KH: 24,6 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 7,10,13a
<b>Fr</b> 19.04	<b>Fischfilet natur*</b> mit Dillsoße Kartoffeln und Salat Nachttisch kJ: 2408 kcal: 575KH: 62,5 BE: Fett: 25,0 ZS: 12,13a,16,	<b>Schweinebraten</b> mit Rahmsoße Mischgemüse Salzkartoffeln Nachttisch kJ: 2196 kcal: 514KH: 28,1 BE: Fett: 25,7 ZS: 13a,16,20	<b>Sunny-Surprise*</b> Salat mit Pfirsich und Pute dazu Dressing Nachttisch kJ: 1457 kcal: 348KH: 13,3 BE: Fett: 12,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Gemüseröstling*</b> mit Tomaten-Kräutersoße und Reis  Nachttisch kJ: 2290 kcal: 547KH: 69,5 BE: Fett: 42,7 ZS: 10,13a,16,23	<b>Tortellini</b> mit Fleischfüllung Tomaten-Kräutersoße Salat Nachttisch kJ: 2110 kcal: 504KH: 62,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Fischfilet natur*</b> mit Dillsoße Kartoffeln und Salat Nachttisch kJ: 2095 kcal: 498KH: 25,0 BE: 3,0 Fett: 23,2 ZS: 12,13a,16,20,
<b>Sa</b> 20.04	<b>Möhreneintopf</b> mit Frikadelle  Nachttisch kJ: 2406 kcal: 575KH: 46,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 10,13a,16,19,20	<b>Rinderragout</b> mit Lauch und Champignons in Rotweinssoße dazu Spätzle Nachttisch kJ: 2307 kcal: 550KH: 51,0 BE: Fett: 29,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH</b> Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>Besteller/Name: _____</p> <p>Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.</p>			<b>Möhreneintopf</b> mit Frikadelle  Nachttisch kJ: 2320 kcal: 555KH: 34,2 BE: 3,0 Fett: 26,5 ZS: 10,13a,16,19,20
<b>So</b> 21.04	<b>Rinderbraten*</b> mit Bratensoße Gemüse Salzkartoffeln Nachttisch kJ: 2691 kcal: 404KH: 17,1 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,13a,19,20	<b>Schweinegulasch</b> Buntes Gemüse und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 1809 kcal: 432KH: 36,0 BE: Fett: 22,8 ZS: 13a,16, 19,20	 <p>Bestimmung Obsttute (Lieferung montags) 6,40 € pro Tüte</p> <p>Bitte hier ankreuzen: <input type="checkbox"/></p>			<b>Schweinegulasch</b> Buntes Gemüse und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 1800 kcal: 418KH: 25,6 BE: 3,0 Fett: 19,2 ZS: 13a,19,20

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalorien Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell. Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte -Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekann, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeldioxid / Sulfit, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. \* = ohne Schweinefleisch