






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

	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024
<b>Menü 1</b>	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	<b>Feiner Porree-Eintopf</b> mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	<b>Rinderbraten mit Wirsinggemüse</b> in herzhafter Bratensauce, dazu Salzkartoffeln [3,5 BE] {6,7,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 08.05.2024!	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b> gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree [4,2 BE] {1,7,33,42,46}	<b>Pfeffer-Hacksteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln [4,1 BE] {1,3,7,9,10,33,42,43,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 27.03.2024!
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenbrustfilet "India"</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis {7,46}	<b>Jägerbraten</b> Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Rancher Steak</b> mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	<b>Hähnchenbrustfilet "natur"</b> in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln [5,1 BE] {1,7,12,33,41,46} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 08.05.2024!	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln [4,4 BE] {1,3,7,9,10,33,42,43} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 28.03.2024!	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,5 BE] {12,33,38,39,42,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 27.03.2024!
<b>Menü 3</b>	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	<b>Zarte Kasslerscheiben</b> in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	0	<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>Hühnersuppentopf</b> mit frischer Gemüseeinlage und Reis [2,5 BE] {9,46}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln [3,7 BE] {1,4,7,12,33,41}	<b>Schweinerollbraten</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [3,4 BE] {7,10,38,42,43}	0	<b>Milchreis (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen [6,5 BE] {7,39,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti {1,3,7}	<b>Senfeier (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	<b>Spaghetti "Pesto" (veg.)</b> dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert {1,3,7,44}	0	<b>Bunte Reispfanne (veg.)</b> mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}		
<b>Kalt</b>	<b>Heringsstipp "Hausfrauenart"</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	<b>Chicken Nuggets</b> mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	0	<b>8 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}		
<b>Salat</b>	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Chefsalat</b> bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	<b>Wildkräuter Salat (veg.)</b> Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	0	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}	<p><b>Bestellung Obsttüte (Lieferung montags) - 6,30 € pro Tüte</b></p>  <p>bitte hier ankreuzen </p>	

(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 06.05.2024 - 12.05.2024

KW 19	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
Mo 06.05	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2165 kcal: 517KH: 22,8 BE: Fett: 28,5 ZS: 5,6,13a,16,19,20,22	<b>Gulasch "ungarisch" *</b> mit Hähnchenwürfeln und Paprika dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2077 kcal: 497KH: 54,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 7,13a,16,20	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenbrust Dressing  Nachtisch kJ: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Röstling*</b> mit Tomatensoße und Reis  Nachtisch kJ: 1980 kcal: 474KH: 41,0 BE: Fett: 14,6 ZS: 10,13a,16,19,22	<b>Apfelfannkuchen*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2152 kcal: 488KH: 20,8 BE: 3,0 Fett: 25,7 ZS: 5,6,13a,16,19,20
Di 07.05	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,5,7,10,13a,16	<b>Nürnberger Würstchen</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 7,13a,16	<b>Salatteller*</b> mit Hähnchennuggets und Dressing  Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Kohlroulade*</b> mit Kümmelsoße und Püree  Nachtisch kJ: 2155 kcal: 515KH: 46,5 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Blumenkohl-Auflauf</b> mit Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2565 kcal: 613KH: 61,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,5,10,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 27,4 BE: 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a
Mi 08.05	<b>Mettwurst</b> mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree  Nachtisch kJ: 2472 kcal: 591KH: 61,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle Nachtisch kJ: 2252 kcal: 539KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	<b>Gem. Salat*</b> mit Käse und Dressing  Nachtisch kJ: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20	<b>Gemüse-Pilz-Pfanne*</b> mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree  Nachtisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16	<b>Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Spätzle</b>  Nachtisch kJ: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	<b>Mettwurst</b> mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree  Nachtisch kJ: 2283 kcal: 546KH: 37,4 BE: 3,0 Fett: 25,5 ZS: 2,3,5,6,7,13a,16
Do 09.05	<b>Putenkeule*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2347 kcal: 561KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 1,6,13a,16,20	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> "Berner-Art" dazu Nudeln  Nachtisch kJ: 2275 kcal: 548KH: 51,2 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20		<b>Wirsingintopf*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1762 kcal: 418KH: 32,8 BE: Fett: 16,0 ZS: 13a		<b>Wirsingintopf</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1743 kcal: 398KH: 24,8 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 13a
Fr 10.05	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	<b>Schnitzel "Puszta-Art"</b> mit Rösti  Nachtisch kJ: 2725 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	<b>Gemischter Salat</b> mit Schafskäse und Dressing  Nachtisch kJ: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Schnitzel*</b> "Puszta-Art" mit Rösti  Nachtisch kJ: 2615 kcal: 625KH: 60,2 BE: Fett: 17,2 ZS: 2,3,7,13a,16,19,22,23	<b>Quarkkeulchen *</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Fischfilet "natur"</b> mit Senfsoße Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16
Sa 11.05	<b>Möhreneintopf*</b> mit Geflügelbrust  Nachtisch kJ: 1669 kcal: 368KH: 27,7 BE: Fett: 17,9 ZS: 6,13a,16,19,20	<b>Frikadelle</b> in Champignonsoße Nudeln  Nachtisch kJ: 2353 kcal: 562KH: 18,0 BE: Fett: 35,8 ZS: 2,3,5,13a,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>Frikadelle</b> in Champignonsoße dazu Nudeln  Nachtisch kJ: 1911 kcal: 456KH: 18,0 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 2,3,5,13a,20
So 12.05	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Püree  Nachtisch kJ: 2194 kcal: 548KH: 27,7 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle  Nachtisch kJ: 2868 kcal: 685KH: 50,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16	 <p><b>Bestellung Obsttüte (Lieferung montags) 6,40 € pro Tüte</b></p> <p>Bitte hier ankreuzen: <input type="checkbox"/></p>			<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Püree  Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 27,7 BE: 3,0 Fett: 17,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jedem 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=Pekkan, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeldioxid / Sulfite, 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