

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

	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
<b>Menü 1</b>	<b>Leberkäse mit Röstzwiebeln</b>  dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Spaghetti Bolognese</b>  Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b>  mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	<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>Pfeffergulasch vom Rind</b>  mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,1 BE] {7,39,42,44,46}	<b>Kasselerbraten</b>  in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree [3,0 BE] {7,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>  in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	<b>Hühnerbrustfilet "natur"</b>  in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,31,33,44,46}	<b>Schweineschnitzel "Mailänder Art"</b>  mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	<b>Milchreis Pflaume (veg.)</b>  mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b>  in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b>  auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree [3,0 BE] {7,9,10,33,38,39,43,44}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b>  in Champignonrahmsauce mit Reis [6,8 BE] {7,12,33,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>Albondigas</b>  Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b>  mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Indisches Butterchicken</b>  Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	<b>Schweinefleisch "süß-sauer"</b>  mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,39,43,46}	<b>Meyers große Nudelplatte</b>  Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 <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>Frühlingsgemüse-Eintopf</b>  mit Fleischeinlage [2,3 BE] {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Hackbraten</b>  in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE] {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Rindergulasch</b>  mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE] {12,33,38,39,42,44}	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b>  in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren [4,6 BE] {1,7,31,39,42,44,46}	<b>Dicke Bohnen</b>  mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln [4,0 BE] {7,33,38,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Penne in Gorgonzolasauce (veg.)</b>  mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b>  mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31,33,44}	<b>Kräuterrührei (veg.)</b>  mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	<b>Fruchtig frische Tomatensuppe (veg.)</b>  mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen {1,3,7,44}	<b>Feuriges Chili (veg.)</b>  mit Soja und Reis {6}		
<b>Kalt</b>	<b>3 Matjesfilets</b>  mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b>  mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Sahnequark mit Himbeeren (veg.)</b>  und Gebäck Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {1,3,6,7}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>3 Cevapcici</b>  mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}		
<b>Salat</b>	<b>Fit-Salat</b>  bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	<b>Salat Allgäuer-Art</b>  Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	<b>Chicken Chips Salat</b>  bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	<b>Salat Sunny Surprise</b>  Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Bunter Salat Mix (veg.)</b>  Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}		

(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 15.07.2024 - 21.07.2024

KW 29	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 15.07	<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>Apfelpfannkuchen*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 61,0 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 16.07	<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: 2,3,5,10,13a,16	<b>Blumenkohl-Auflauf</b> mit Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2565 kcal: 613KH: 61,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 7,10,13a,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 17.07	<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 18.07	<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>Thunfisch-Reissalat</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 1988 kcal: 425KH: 49,5 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Wirsing Eintopf*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1762 kcal: 418KH: 32,8 BE: Fett: 16,0 ZS: 13a	<b>Hähnchenpf. Madagaskar</b> mit Nudeln * und Salat  Nachtisch kJ: 2325 kcal: 475KH: 51,6 BE: Fett: 7,4 ZS: 7,13a,16	<b>Wirsing Eintopf</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1743 kcal: 398KH: 24,8 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 13a
Fr 19.07	<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 20.07	<b>Möhreneintopf*</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1669 kcal: 368KH: 27,7 BE: Fett: 17,9 ZS: 6,13a,19	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Kartoffelsalat  Nachtisch kJ: 2561 kcal: 613KH: 60,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 2,3,5,13a,20	<p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH</b>  <b>Telefon: 0234 - 307 96 71</b>  <b>Telefax: 0234 - 307 96 67</b></p> <p><a href="http://www.mahlzeitendienst-bo.de">www.mahlzeitendienst-bo.de</a>  <a href="http://www.fundk-bochum.de">www.fundk-bochum.de</a></p> <p><b>Besteller/Name:</b> _____</p> <p><b>Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.</b></p>			<b>Möhreneintopf</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1645 kcal: 392KH: 22,0 BE: 3,0 Fett: 15,4 ZS: 6,13a,19
So 21.07	<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				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalte/kuhe 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 Schwefeloxid / 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