

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

| | Montag 22.07.2024 | Dienstag 23.07.2024 | Mittwoch 24.07.2024 | Donnerstag 25.07.2024 | Freitag 26.07.2024 | Samstag 27.07.2024 | Sonntag 28.07.2024 |
|--------------------|---|---|---|---|---|--|---|
| Menü 1 | Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43} | Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43} | Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44} | Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43} | Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44} | 2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [4,3 BE] {1,3,7,9,10,42,43} | Schweine-Geschnetztes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE] {1,3,7,12,33,38,42,43,44} |
| Menü 2 | Geflügel-Geschnetztes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46} | Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44} | Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44} | 3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31} | Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46} | Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,6 BE] {9,38,42} | Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE] {7,39,42,44,46} |
| Menü 3 | Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44} | Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33} | Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46} | Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46} | Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44} |  <p>Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice -</p> <p>Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67</p> <p>Bestellungen Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr</p> | |
| Menü 4 | Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen [5,2 BE] {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44} | Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE] {7,33,38,39,43,44} | 2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln [3,8 BE] {7,9,10,38,43} | Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln [3,3 BE] {6,7,9,10,38,42,43} | Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln [3,0 BE] {3,7,9,33,38,43,44} | | |
| Vegetarisch | Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7} | Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6} | Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33} | Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6} | Mediterrane Linsensuppe (veg.) mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,31,33} | | |
| Kalt | 2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44} | Griechischer Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36} | Frische Erdbeeren (veg.) mit Vanillesauce und Quark Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31} | Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} | Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46} | | |
| Salat | Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7} | Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10} | Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46} | Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,33,46} | Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11} | | |

(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 22.07.2024 - 28.07.2024

| KW 30 | 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 22.07 | Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst Nachttisch kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 6,7,13a,16 | Thailändisches* Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis Nachttisch kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,5,7,13a,16,20 | Bunter Salat* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachttisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20 | 2 veg. Frikadellen* mit fruchtiger Tomatensoße und Reis Nachttisch kJ: 2109 kcal: 504KH: 18,5 BE: Fett: 15,7 ZS: 2,7,10,13a,16 | Hähnchengeschnetzeltes "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis Nachttisch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16, | Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst Nachttisch kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,0 BE: Fett: 21,2 ZS: 6,7,13a,16,20 |
| Di 23.07 | Rührei* mit Spinat und Kartoffeln Nachttisch kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16 | Schweinelachsschnitzel Jäger-Art mit Spätzle und Salat Nachttisch kJ: 2312 kcal: 546KH: 28,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 7,10,13a,16 | Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing Nachttisch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20 | Gemüseschnitte* mit Tomatensoße und Nudeln Nachttisch kJ: 2380 kcal: 568KH: 18,4 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,10,13a,16 | Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln Nachttisch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17 | Rührei mit Spinat und Kartoffeln Nachttisch kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16 |
| Mi 24.07 | Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachttisch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20 | Rinderbraten* mit Brechbohnen Püree Nachttisch kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16 | Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachttisch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20 | Champignons a la creme* mit Butternudeln Nachttisch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,6 BE: Fett: 30,8 ZS: 7,13a,16, | Frikadelle mit Champignonsoße und Nudeln Nachttisch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19 | Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachttisch kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: Fett: 24,0 ZS: 7,13a,16,20 |
| Do 25.07 | Hähnchen-Cordon-bleu* mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachttisch kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16 | Leberpfanne mit Pilzen Kartoffelpüree Nachttisch kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16 | Eiersalat 1 Brötchen Nachttisch kJ: 2592 kcal: 622KH: 9,6 BE: Fett: 50,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20 | Bunte Reispfanne* mit Currysoße Nachttisch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22 | Hähnchencurry* mit Reis Nachttisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19 | Leberpfanne mit Pilzen und Kartoffelpüree Nachttisch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16, |
| Fr 26.07 | Fischfilet "natur" mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachttisch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17, | Mettwurst mit Dicken Bohnen und Püree Nachttisch kJ: 2233 kcal: 534KH: 26,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16, | Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen dazu Dressing Nachttisch kJ: 1950 kcal: 466KH: 16,1 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20 | Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse Nachttisch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20 | Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße Nachttisch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22 | Linsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln Nachttisch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19 |
| Sa 27.07 | Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst Nachttisch kJ: 3372 kcal: 805KH: 43,0 BE: Fett: 56,0 ZS: 6,13a,16, | Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachttisch kJ: 1909 kcal: 452KH: 27,7 BE: Fett: 25,7 ZS: 2,3,7,10,13a,16 | <p>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de</p> <p>Besteller/Name: <hr/></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> | | | Putenschnitzel mit Blumenkohl und Püree Nachttisch kJ: 1909 kcal: 456KH: 22,5 BE: Fett: 21,0 ZS: 2,3,7,10,13a,16, |
| So 28.07 | Rindergulasch* mit Rotkohl und Salzkartoffeln Nachttisch kJ: 1995 kcal: 453KH: 27,7 BE: Fett: 19,5 ZS: 13a,16 | Hähnchenbrust* mit Gemüse und Püree Nachttisch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 10,7 ZS: 2,3,5,7,13a,16 | | | | |

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalte/Angebote 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