


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

	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024	Samstag 03.08.2024	Sonntag 04.08.2024
<b>Menü 1</b>	<b>2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce</b>  mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<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>Schinken-Makkaroni</b>  in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	<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 {1,7,33,42,46}	<b>Pfeffer-Hacksteak</b>  in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
<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>Gebratene Hähnchenkeule</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}	<b>Braten mit Kräuterkruste</b>  in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	<b>5 Königsberger Klopse</b>  in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}	<b>Rindergulasch</b>  mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}
<b>Menü 3</b>	<b>Tagliatelle "al prosciutto"</b>  grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Makkaroni "alla Bolognese"</b>  mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	<b>Chili con Carne</b>  feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	<b>Zarte Kasslerscheiben</b>  in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b>  Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum</b> Für die Menschen, die uns brauchen.</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 {9,46}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b>  in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	<b>Schweinerollbraten</b>  in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	<b>Rinderbraten</b>  in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	<b>Milchreis (veg.)</b>  mit eingelegten Sauerkirschen {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 Vegetariano (veg.)</b>  mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse {1,3,7,12,33,44}	<b>Gemüseplatte (veg.)</b>  verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,31,33,44}	<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>Pfirsich-Vanillecreme (veg.)</b>  mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln {1,3,6,7} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b>  mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}		
<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}	<b>Salat mit Feigen (veg.)</b>  grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,8,10}	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b>  Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}		

(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 KW 31 vom 29.07.2024 - 04.08.2024

KW 31	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> 29.07	<b>Bunter Weißkohleintopf</b> mit Mettwurst  Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	<b>Putengeschnetzeltes*</b> Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 32,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenschnitzel und Dressing  Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13,16,	<b>Spaghetti Funghi*</b> mit Pilzsoße  Nachtisch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	<b>Gefüllte Pfannkuchen*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	<b>Putengeschnetzeltes*</b> Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 41,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16,20
<b>Di</b> 30.07	<b>Schweineschnitzel in</b> Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,20	<b>Fleischkäse</b> mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi  Nachtisch kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	<b>Salatplatte *</b> mit Hähnchenbrust und Dressing  Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a, 16,20	<b>Bunter Gemüseeintopf*</b>   Nachtisch kJ: 1530 kcal: 366KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a, 16,20	<b>Hähnchenragout*</b> in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln  Nachtisch kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16	<b>Schweineschnitzel in</b> Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
<b>Mi</b> 31.07	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Broccoli Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 2325 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 6,13a,16,	<b>Schweinebraten</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	<b>Bunter Salat*</b> mit Käsestreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Vegetarische Nuggets*</b> mit Nudeln und Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22	<b>Currywurst</b> mit Kartoffel-Wedges  Nachtisch kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Broccoli und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2227 kcal: 533KH: 22,5 BE: 3,0 Fett: 27,0 ZS: 6,13a,16,
<b>Do</b> 01.08	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2325 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 13a,16,20	<b>Rindercevapcici*</b> mit Balkangemüse und Reis  Nachtisch kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	<b>Gem. Salat</b> mit Schinkenstreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Spätzlepfanne*</b> mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße  Nachtisch kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	<b>Kaiserschmarrn*</b> Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1983 kcal: 495KH: 39,0 BE: Fett: 32,8 ZS: 1,2,10,13a,16	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2268 kcal: 348KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
<b>Fr</b> 02.08	<b>Fischfilet paniert*</b> mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Rindergulasch*</b> mit Bohnen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2085 kcal: 498KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	<b>Schnitzel mit</b> Kartoffelsalat  Nachtisch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Paprikagemüse*</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,13a,	<b>Nudeln "Florentiner-Art"</b> mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße  Nachtisch kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	<b>Rindergulasch*</b> mit Bohnen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2044 kcal: 475KH: 33,0 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
<b>Sa</b> 03.08	<b>Rheinische</b> Kartoffelsuppe* mit Geflügelbraten  Nachtisch kJ: 1331 kcal: 318KH: 37,3 BE: Fett: 12,5 ZS: 1,4,5,10,13a,16	<b>Mettwurst</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 2244 kcal: 522KH: 39,3 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<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>_____</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>Rheinische*</b> Kartoffelsuppe mit Geflügelbraten  Nachtisch kJ: 1507 kcal: 360KH: 37,3 BE: 3,5 Fett: 8,4 ZS: 1,4,5,10,13a,16
<b>So</b> 04.08	<b>Hähnchenkeule*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2120 kcal: 482KH: 34,8 BE: Fett: 26,2 ZS: 13a,16	<b>Frikadelle</b> mit Leipziger Allerlei und Püree  Nachtisch kJ: 2168 kcal: 518KH: 28,1 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,7,13a,16				<b>Hähnchenkeule*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2088 kcal: 477KH: 28,3 BE: 3,0 Fett: 20,1 ZS: 13a,16

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodierem Salz. 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=Pekana, 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