


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

	Montag 05.08.2024	Dienstag 06.08.2024	Mittwoch 07.08.2024	Donnerstag 08.08.2024	Freitag 09.08.2024	Samstag 10.08.2024	Sonntag 11.08.2024
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46}
Menü 2	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}
Menü 3	2 Hähnchenbrustfilets in Champignon-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und Salbei, dazu Petersilienkartoffeln {7,33,46}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Penne "all' arrabiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	 <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	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}		
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.) mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	Orientalische Rote Linsensuppe (veg.) mit würzigem Paprikamark, dazu 1 kleines Brötchen {1,33}		
Kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.) dazu Vanillesauce Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}		
Salat	Kerniger Salat (veg.) Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}		

(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 32 vom 05.08.2024 - 11.08.2024

KW 32	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 05.08	Linsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16	Schweinegeschnetzeltes mit Rosenkohl und Nudeln Nachtisch kJ: 2230 kcal: 478KH: 32,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16	Bunter Salat* mit Thunfisch und Dressing Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 19,0 BE: Fett: 12,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	Gemüselasagne* mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 2889 kcal: 691KH: 42,0 BE: Fett: 13,4 ZS: 5,7,10,13a,16	Apfelstrudel* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 38,0 BE: Fett: 13,6 ZS: 2,3,10,13,16a	Linsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1761 kcal: 408KH: 21,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16
Di 06.08	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16	Herzhafte Bratwurst mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln Nachtisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	Geflügelsalat* 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1521 kcal: 318KH: 7,8 BE: Fett: 19,4 ZS: 2,7,10,13a,16,19,20	Frühlingsrolle* mit Gemüsefüllung und Reis Nachtisch kJ: 2001 kcal: 478KH: 31,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,7,10,13a,16,19	Spaghetti Carbonara Nachtisch kJ: 2178 kcal: 520KH: 64,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16	Hühnerfricassee mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1859 kcal: 438KH: 42,7 BE: Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16
Mi 07.08	Putenbraten * in Pfefferrahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2582 kcal: 565KH: 32,8 BE: Fett: 28,4 ZS: 13a,16,17,20	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 5,7,13a,16	Bunter Salat mit Hähnchennuggets dazu Dressing Nachtisch kJ: 1458 kcal: 388KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Veg. Kartoffelsuppe* Nachtisch kJ: 1511 kcal: 361KH: 3,8 BE: Fett: 8,4 ZS: 13a,16,19	Kartoffelgratin mit Hackfleisch und Käse überbacken Nachtisch kJ: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,13a,16	Putenbraten* in Pfefferrahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2452 kcal: 524KH: 29,6 BE: Fett: 25,7 ZS: 13a,16,20
Do 08.08	Schweinegulasch "Förster-Art" mit Erbsen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2245 kcal: 520KH: 31,0 BE: Fett: 23,2 ZS: 2,3,4,5,10,13a,16	Westf. Dicke Bohnen mit Kassler und Püree Nachtisch kJ: 2245 kcal: 520KH: 31,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Gemischter Salat mit Putenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	Gemüseschnitzel* mit Püree und Soße Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 32,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 2,3,10,13a,16	Schweinegulasch "Förster-Art mit Erbsen Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 485KH: 28,7 BE: Fett: 20,0 ZS: 2,3,4,5,10,13a,16
Fr 09.08	Fischfilet **natur** in Dill-Curry-Honig-Soße Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 459KH: 28,7 BE: Fett: 17,2 ZS: 7,10,12,13a,16,20	Zwiebel-Rahm-Schnitzel mit Nudeln Nachtisch kJ: 2285 kcal: 545KH: 52,0 BE: Fett: 24,4 ZS: 7,13a,16	1 Frikadelle mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2535 kcal: 513KH: 55,8 BE: Fett: 32,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16,20	Broccoli* in Rahmsoße dazu Schwenkkartoffeln Nachtisch kJ: 1260 kcal: 313KH: 36,4 BE: Fett: 8,5 ZS: 7,13a,16	Hähnchencurry* mit Reis Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 2,5,7,13a,16	Hähnchencurry* mit Reis Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 25,7 BE: Fett: 7,6 ZS: 2,5,7,13a,16,20
Sa 10.08	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch Nachtisch kJ: 836 kcal: 200KH: 34,4 BE: Fett: 8,0 ZS: 13a,19,20,22	Rinderhacksteak* mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1691 kcal: 404KH: 17,8 BE: Fett: 16,6 ZS: 5,7,10,13a,16,17,20	<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: _____</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>			Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch Nachtisch kJ: 826 kcal: 198KH: 32,8 BE: Fett: 8,0 ZS: 13a,16,17,20
So 11.08	Rinderbraten* mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2685 kcal: 625KH: 26,8 BE: Fett: 28,3 ZS: 5,10,13a,16	Hähnchenbrust* in Paprikarahmsoße dazu Reis Nachtisch kJ: 1664 kcal: 303KH: 48,8 BE: Fett: 33,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,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=Pekann, 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