

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

	Montag 14.10.2024	Dienstag 15.10.2024	Mittwoch 16.10.2024	Donnerstag 17.10.2024	Freitag 18.10.2024	Samstag 19.10.2024	Sonntag 20.10.2024
<b>Menü 1</b>	<b>Rostbratwurst</b> mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	<b>Saftiger Spießbraten</b> in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Schweinerückensteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	<b>Putenschnitzel "Sauce Provencale"</b> mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,39,42,46}	<b>Kasselerbraten</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	<b>Feurige Schaschlikpfanne</b> gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46}	<b>Rinderbraten "Esterhazy"</b> in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b> auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	<b>Chicken Crossies</b> in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	<b>Zitronenhähnchen "Toscana"</b> mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	<b>Gebratene Cabanossi</b> mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	 <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>Linsensuppe</b> mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Hähnchenbrustfilet "natur"</b> in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	<b>2 Bratwürstchen "Thüringer Art"</b> auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	<b>Pfefferrahmbraten</b> in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	<b>Lebergeschnetzeltes</b> in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Käsetortellini (veg.)</b> in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}	<b>Spaghetti Bolognese (veg.)</b> mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	<b>Frische Champignons (veg.)</b> in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}	<b>Kräuterrührei (veg.)</b> mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	<b>Puszta-Krauttopf (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln {7}		
<b>Kalt</b>	<b>2 Heringfilets</b> in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Griechischer Nudelsalat (veg.)</b> mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	<b>Frischer Sahnequark (veg.)</b> mit Obstsalat {6,7,33}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}		
<b>Salat</b>	<b>Salat Bella Italia (veg.)</b> frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	<b>Levante Salat (veg.)</b> Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Salat Tiroler Art</b> Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	<b>Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)</b> 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 14.10.2024 - 20.10.2024

KW 42	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 14.10	<b>Linsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Rosenkohl und Nudeln  Nachtisch kJ: 2230 kcal: 478KH: 32,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16	<b>Bunter Salat*</b> mit Thunfisch und Dressing  Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 19,0 BE: Fett: 12,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	<b>Broccoli-Kartoffel-*</b> Eintopf  Nachtisch kJ: 666 kcal: 159KH: 12,6 BE: Fett: 13,4 ZS: 13a,16,19	<b>Apfelstrudel*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 38,0 BE: Fett: 13,6 ZS: 2,3,10,13,16a	<b>Linsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1761 kcal: 408KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16
Di 15.10	<b>Hühnerfricassee*</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis  Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16	<b>Herzhafte Bratwurst</b> mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln  Nachtisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<b>Geflügelsalat*</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 1521 kcal: 318KH: 7,8 BE: Fett: 19,4 ZS: 2,7,10,13a,16,19,20	<b>Frühlingsrolle*</b> mit Gemüsefüllung und Reis  Nachtisch kJ: 2001 kcal: 478KH: 31,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,7,13a,16,19	<b>Spaghetti Carbonara</b>   Nachtisch kJ: 2178 kcal: 520KH: 64,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16	<b>Hühnerfricassee</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1859 kcal: 438KH: 42,7 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16
Mi 16.10	<b>Putenrollbraten *</b> in Pfefferrahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2582 kcal: 565KH: 32,8 BE: Fett: 28,4 ZS: 13a,16,17,20	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Kohlrabi und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 5,7,13a,16	<b>Bunter Salat</b> mit Hähnchennuggets dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1458 kcal: 398KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Kartoffelsuppe*</b>   Nachtisch kJ: 1511 kcal: 361KH: 3,8 BE: Fett: 8,4 ZS: 13a,16,19	<b>Kartoffelgratin mit Hackfleisch und Käse überbacken</b>  Nachtisch kJ: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,13a,16	<b>Putenrollbraten*</b> in Pfefferrahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2452 kcal: 524KH: 29,6 BE: 3,0 Fett: 25,7 ZS: 13a,16,20
Do 17.10	<b>Schweinegulasch</b> "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	<b>Westf. Dicke Bohnen</b> mit Kassler und Püree  Nachtisch kJ: 2245 kcal: 520KH: 31,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	<b>Gemischter Salat</b> mit Putenstreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Gemüseschnitzel*</b> mit Püree und Soße  Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 32,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20	<b>Reibekuchen*</b> mit Apfelmus  Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 2,3,10,13a,16	<b>Schweinegulasch</b> "Förster-Art mit Erbsen Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 485KH: 28,7 BE: 3,0 Fett: 20,0 ZS: 2,3,4,5,10,13a,16
Fr 18.10	<b>Fischfilet **natur"</b> 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	<b>Zwiebel-Rahm-Schnitzel</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2285 kcal: 545KH: 52,0 BE: Fett: 24,4 ZS: 7,13a,16	<b>1 Frikadelle</b> mit Nudelsalat  Nachtisch kJ: 2535 kcal: 513KH: 55,8 BE: Fett: 32,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16,20	<b>Broccoli*</b> in Rahmsoße dazu Schwenkkartoffeln  Nachtisch kJ: 1260 kcal: 313KH: 36,4 BE: Fett: 8,5 ZS: 7,13a,16	<b>Hähnchencurry*</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 2,5,7,13a,16	<b>Hähnchencurry*</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 2,5,7,13a,16,20
Sa 19.10	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffeln und Hackfleisch  Nachtisch kJ: 836 kcal: 200KH: 34,4 BE: Fett: 8,0 ZS: 13a,19,20,22	<b>Rinderhacksteak*</b> mit Brechbohnen und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1691 kcal: 404KH: 17,8 BE: Fett: 16,6 ZS: 5,7,10,13a,16,17,20	<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>  <hr/></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>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffeln und Hackfleisch  Nachtisch kJ: 826 kcal: 198KH: 32,8 BE: 3,0 Fett: 8,0 ZS: 13a,16,17,20
So 20.10	<b>Rinderbraten*</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2685 kcal: 625KH: 26,8 BE: Fett: 28,3 ZS: 5,10,13a,16	<b>Hähnchenfiletoulade*</b> mit Gemüse dazu Püree  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 kalorien Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell allergenem Inhalt. 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