


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

	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024	Samstag 26.10.2024	Sonntag 27.10.2024
<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>Deftiger Grünkohl mit Mettwurst</b>  und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	<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>Hähnchenschnitzel "Madagaskar"</b>  in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {7,46}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b>  mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<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>Gefüllte Paprikaschote</b>  mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	<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>Indisches Butterchicken</b>  Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	<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 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 Seehechtfilet</b>  in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {1,4,7,33,39,44}	<b>Schweinerollbraten</b>  in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	<b>Milchreis (veg.)</b>  mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	<b>Meisterfrikadelle mit Blumenkohl</b>  in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		
<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>Buntes Gemüsecurry (veg.)</b>  Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	<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>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b>  mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b>  mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Italienischer Pastasalat "Capri"</b>  mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}		
<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 Hawaii</b>  mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	<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 vom 21.10.2024 - 27.10.2024

KW 43	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> 21.10	<b>Schnittbohnen-Eintopf</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1755 kcal: 419KH: 15,2 BE: Fett: 29,4 ZS: 6,13a,16,20	<b>Ung. Rindergulasch*</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2119 kcal: 498KH: 32,8 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,13a,16,19,20	<b>Gemischter Salat*</b> mit Käsestreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 10,5 BE: Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,13a,10,16,20	<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 38,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,16,	<b>Cevapcici</b> mit Tomatensoße und Reis  Nachtisch kJ: 2112 kcal: 441KH: 32,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 5,13a,16,	<b>Ung. Rindergulasch*</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2022 kcal: 472KH: 28,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 7,13a,16,20
<b>Di</b> 22.10	<b>Wirsingroulade</b> mit Specksoße und Püree  Nachtisch kJ: 2479 kcal: 592KH: 26,4 BE: Fett: 28,3 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20,22	<b>Hähnchenkeule*</b> mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2224 kcal: 585KH: 28,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20	<b>Bunter Salatteller</b> mit Thunfisch dazu Dressing  Nachtisch kJ: 2175 kcal: 518KH: 7,9 BE: Fett: 14,2 ZS: 2,6,7,10,13a,16,20	<b>Kohlrabi in*</b> Bechamelsoße dazu Schwenkkartoffeln  Nachtisch kJ: 945 kcal: 226KH: 24,1 BE: Fett: 12,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,19,20	<b>Fleischwurstgulasch</b> mit Salat und Nudeln  Nachtisch kJ: 2343 kcal: 560KH: 52,9 BE: Fett: 25,6 ZS: 2,3,5,7,13a,16,19	<b>Wirsingroulade</b> mit Specksoße und Püree  Nachtisch kJ: 2231 kcal: 521KH: 22,5 BE: Fett: 20,1 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,20,22
<b>Mi</b> 23.10	<b>Schweine-Cordon-bleu</b> mit Karottengemüse und Püree  Nachtisch kJ: 2249 kcal: 538KH: 25,9 BE: Fett: 28,6 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19,	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Champignon- Sahnesoße und Bratkartoffeln Nachtisch kJ: 2568 kcal: 599KH: 58,0 BE: Fett: 22,8 ZS: 3,5,7,10,13a,16	<b>Gem. Salat*</b> mit Schinken und Ei und Dressing  Nachtisch kJ: 1635 kcal: 378KH: 17,2 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16,20	<b>Süßkartoffeltasche</b> mit Frischkäse dazu Püree  Nachtisch kJ: 710 kcal: 160KH: 21,0 BE: Fett: 15,9 ZS: 2,4,5,7,10,13,16a	<b>Kartoffel-Sauerkraut-</b> Auflauf mit Kasslerwürfeln  Nachtisch kJ: 2376 kcal: 578KH: 44,5 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16,19	<b>Schweine-Cordon-bleu</b> mit Karottengemüse und Püree  Nachtisch kJ: 2249 kcal: 538KH: 22,8 BE: Fett: 27,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19
<b>Do</b> 24.10	<b>Warmer Kartoffelsalat</b> mit Speck, Zwiebeln, Gurke dazu 2 Frikadellen  Nachtisch kJ: 2238 kcal: 484KH: 39,8 BE: Fett: 25,6 ZS: 7,10,13a,16,19	<b>Frische Bratwurst</b> mit Rahmkohlrabi und Püree  Nachtisch kJ: 2180 kcal: 490KH: 37,4 BE: Fett: 22,6 ZS: 2,4,6,7,10,13a,16,20	<b>Bunter Salatteller*</b> mit Tomaten-Mozarella und Dressing  Nachtisch kJ: 2010 kcal: 391KH: 17,9 BE: Fett: 4,2 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	<b>Vegetarische Nuggets*</b> mit Reis und Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2503 kcal: 598KH: 86,8 BE: Fett: 10,4 ZS: 7,10,13a,16,17,21,22	<b>Hähnchen-Paprika-Pfanne</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2069 kcal: 494KH: 36,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 7,13a,16,19	<b>Frische Bratwurst</b> mit Rahmkohlrabi und Püree  Nachtisch kJ: 2097 kcal: 466KH: 27,5 BE: Fett: 21,2 ZS: 2,4,6,7,13a,16,20
<b>Fr</b> 25.10	<b>Gedämpftes Fischfilet*</b> mit Kräutersoße und Fingermöhrchen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2068 kcal: 484KH: 28,2 BE: Fett: 18,1 ZS: 7,10,13a,16,19,20	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Käse-Kräuter-Soße mit Rosenkohl dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 1674 kcal: 399KH: 54,4 BE: Fett: 24,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,	<b>Salatplatte</b> mit Frikadelle und Dressing  Nachtisch kJ: 1915 kcal: 414KH: 16,9 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Blumenkohl-Käse-*</b> Medaillon mit Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1229 kcal: 677KH: 50,0 BE: Fett: 14,4 ZS: 5,10,13a,16	<b>Mediterrane Kartoffel-</b> Hackfleisch-Pfanne mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1757 kcal: 432KH: 68,0 BE: Fett: 24,5 ZS: 13a,16,19	<b>Gedämpftes Fischfilet*</b> mit Kräutersoße und Fingermöhrchen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 1985 kcal: 432KH: 28,8 BE: Fett: 17,0 ZS: 7,10,12,13a,16
<b>Sa</b> 26.10	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleischeinlage*  Nachtisch kJ: 1243 kcal: 297KH: 39,3 BE: Fett: 12,5 ZS: 13a,16,19	<b>Mini-Haxe</b> mit Sauerkraut dazu Püree  Nachtisch kJ: 2758 kcal: 660KH: 31,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,5,13a,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> <hr/> <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>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleischeinlage  Nachtisch kJ: 1222 kcal: 283KH: 32,0 BE: Fett: 11,0 ZS: 13a,16,19
<b>So</b> 27.10	<b>Geflügelroulade*</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2168 kcal: 518KH: 38,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16,19,	<b>Schweinebraten</b> mit Gemüse dazu Spätzle  Nachtisch kJ: 2196 kcal: 513KH: 28,4 BE: Fett: 27,6 ZS: 2,4,5,7,13a,16				<b>Schweinebraten</b> mit Gemüse dazu Spätzle  Nachtisch kJ: 2168 kcal: 492KH: 25,4 BE: Fett: 14,8 ZS: 2,4,5,7,13a,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 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