


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

| | Montag 28.10.2024 | Dienstag 29.10.2024 | Mittwoch 30.10.2024 | Donnerstag 31.10.2024 | Freitag 01.11.2024 | Samstag 02.11.2024 | Sonntag 03.11.2024 |
|--------------------|---|--|---|--|--|--|--|
| 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} | Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44} | Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44} | Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 31.10.2024! | Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 31.10.2024! | Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 30.10.2024! |
| Menü 2 | Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46} | Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44} | Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43} | Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46} | Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 31.10.2024! | Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 31.10.2024! | Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln {4,7,8,9,33,39,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 30.10.2024! |
| 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} | 0 |  <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} | Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44} | 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} | 0 | | |
| 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} | 0 | | |
| Kalt | Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39} | 2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43} | Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46} | Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} | 0 | | |
| Salat | Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobtem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10} | 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} | 0 | | |

(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 28.10.2024 - 03.11.2024

| KW 44 | 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 28.10 | Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,6,13a,16,20 | Curry-Rahm-Schnitzel mit Erbsen und Reis Nachtisch kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16 | Schwalmtaler Salat mit Frikadelle und Dressing Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20 | Veg. Gemüsecurry mit Reis Nachtisch kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,7,10,13a,16,19,22 | Milchreis * mit Zimt und Zucker Nachtisch kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16 | Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 2,5,10,13a,16 |
| Di 29.10 | Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16 | Schweinegulasch mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16 | Gemischter Salat* mit Fetakäse dazu Dressing Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20 | Spätzle mit* Käsesoße und Salat Nachtisch kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20 | Hähnchenbrust* mit Käse-Lauch-Soße und Püree Nachtisch kJ: 2346 kcal: 589KH: 39,0 BE: Fett: 23,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20 | Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1800 kcal: 427KH: 20,4 BE: 3,0 Fett: 42,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16 |
| Mi 30.10 | Cremlige Champignon-* Hähnchenpfanne mit Spätzle Nachtisch kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20 | Bockwurst mit Sauerkraut und Püree Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16 | Hähnchenschnitzel* mit Reissalat Nachtisch kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20 | Veg. Bohneneintopf Nachtisch kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16, | Gemüse-Nudelauflauf* mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13, a,16 | Champignon-Hähnchen- Pfanne mit Spätzle Nachtisch kJ: 1915 kcal: 438KH: 38,9 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19 |
| Do 31.10 | Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2042 kcal: 486KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16 | Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2185 kcal: 498KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16, | Salatplatte "Hawaii" mit Schinken und Ananas und Dressing Nachtisch kJ: 1530 kcal: 363KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20 | Paprika-Zucchini-Pfanne* mit Reis Nachtisch kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16 | Curry-Frikadelle mit Bratkartoffeln Nachtisch kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16 | Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2142 kcal: 485KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 13a,16 |
| Fr 01.11 | Pan. Fischfilet* mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1946 kcal: 465KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19 | Rinderbraten* Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16, | | Bunter Gemüseeintopf* mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19 | | Fischfilet natur* mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1923 kcal: 460KH: 21,3 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 7,10,12,13a,16 |
| Sa 02.11 | Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 35,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20 | Hähnchengeschnetzeltes* in Senf-Sahnesoße mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2047 kcal: 489KH: 38,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20 | <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: <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> | | | Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19,20 |
| So 03.11 | Geflügelroulade in Sahnesoße dazu Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 5,7,13a,16 | Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Rösti Nachtisch kJ: 1909 kcal: 442KH: 26,5 BE: Fett: 29,3 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,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