


Alle Menüs 11,40 € (ausgenommen Menü 4 - Diabetiker geeignet - 11,70 €) / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,20 € / Portion

	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025	Samstag 03.05.2025	Sonntag 04.05.2025
Menü 1	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Blumenkohl, dazu 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,38,42,43} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 30.04.2025!	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 30.04.2025!	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,39,42,43,44}
Menü 3	Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	0	Grießflammeri Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	 <p>Familien- und Krankenpflege Bochum Für die Menschen, die uns brauchen.</p> <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	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	0	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}		
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	0	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse {1,3,7,12,33,44}		
Kalt	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	0	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}		
Salat	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	0	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}		

(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 18 vom 28.04.2025 - 04.05.2025

KW 18	Menü 1 – silber Klassiker € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 2 – blau Gourmet € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 3 – Salat € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 4 – grün vegetarisch € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 5 – lila Allerlei € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 6 – rot Diabetiker geeignet € 9,55/ Mini € 8,60
Mo 28.04	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2165 kcal: 517KH: 22,8 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,,13a,16,19	Schweinelachsschnitzel "Jäger-Art" dazu Spätzle und Erbsen Nachtisch kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16,20	Bunter Salat* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20	Blumenkohl-Champignon-* Pfanne mit Knoblauch dazu Püree Nachtisch kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	Hähnchengeschnetzeltes* "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis Nachtisch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2152 kcal: 514KH: 20,8 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 6,13a,16,19
Di 29.04	Rührei* mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Thailändisches Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis Nachtisch kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing Nachtisch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Wirsing-Kartoffelauflauf* Nachtisch kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 22,8 ZS: 2,7,10,13a,16	Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln Nachtisch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17	Rührei mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: 2,5 Fett: 16,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16
Mi 30.04	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	Rinderbraten* mit Brechbohnen Püree Nachtisch kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtisch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Champignons a la creme* mit Butternudeln Nachtisch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,6 BE: Fett: 30,8 ZS: 7,13a,16,	Frikadelle mit Champignonsoße und Nudeln Nachtisch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 7,13a16,20
Do 01.05	Hähnchen-Cordon-bleu* mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	Leberpfanne mit Pilzen Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16		Bunte Reispfanne* mit Currysoße Nachtisch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22		Leberpfanne mit Pilzen und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16,
Fr 02.05	Fischfilet "natur" mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	Hähnchenfilet* in Geflügelsoße dazu Kohlrabigemüse und Püree Nachtisch kJ: 2233 kcal: 534KH: 26,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16,	Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen dazu Dressing Nachtisch kJ: 1950 kcal: 466KH: 16,1 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse Nachtisch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	Linsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19
Sa 03.05	Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst Nachtisch kJ: 2372 kcal: 567KH: 430,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 6,13a,16, 19,20	Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachtisch kJ: 1872 kcal: 446KH: 43,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 5,10,13a,16	<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>			Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachtisch kJ: 1909 kcal: 456KH: 22,5 BE: 2,5 Fett: 21,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,
So 04.05	Putengulasch* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2194 kcal: 548KH: 27,7 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,3,4,5,7,1013a,16	Schweinebraten mit Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,,5,7,10,13a,16				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jedem 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=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