

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

	Montag 07.07.2025	Dienstag 08.07.2025	Mittwoch 09.07.2025	Donnerstag 10.07.2025	Freitag 11.07.2025	Samstag 12.07.2025	Sonntag 13.07.2025	
<b>Menü 1</b>	<b>Kräftige Kohlroulade</b>  mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	<b>Schnitzel "ungarische Art"</b>  paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b>  mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Straßburger Platte</b>  Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b>  in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	<b>Karlsbader Rahmgulasch</b>  mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	<b>Hähnchenschnitzel</b>  in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenfleisch "Bombay"</b>  in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	<b>Jägerbraten</b>  Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Schweineschnitzel Art "Cordon bleu"</b>  in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	<b>Feurige Schaschlikpfanne</b>  gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Knusper Hähnchenschnitzel</b>  in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}	<b>Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"</b>  mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}	
<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 Filet vom Seehecht</b>  mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Bunte Tortellini "alla panna"</b>  mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>5 Reibekuchen (veg.)</b>  mit warmem Apfelmus {1,3,33}	<b>Penne "all' arrabiata"</b>  mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	 <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>Frischer Möhreintopf</b>  mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	<b>Kräuterrührei mit Schinken</b>  dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b>  in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Schweinebraten</b>  in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	<b>Putenrollbraten</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}			
<b>Vegetarisch</b>	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b>  auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	<b>Penne "al pomodoro" (veg.)</b>  Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b>  mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	<b>Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.)</b>  mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	<b>Bunte Gemüseplatte (veg.)</b>  Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}			
<b>Kalt</b>	<b>Großer Brathering</b>  mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	<b>Chicken Crossies</b>  mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	<b>Mascarpone-Creme (veg.)</b>  auf Löffelbiskuit mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Vanillesahnesauce, dekoriert mit Kakaopulver {1,3,7,31,33} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b>  mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}			
<b>Salat</b>	<b>Caesar-Salat (veg.)</b>  Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	<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 Provencale</b>  frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	<b>Fit-Salat</b>  bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}			

(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 07.07.2025 - 13.07.2025

KW 28	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 07.07	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Mettwurst  Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,13a,16,19	<b>Schnitzel</b> "Jäger-Art" dazu Spätzle und Erbsen Nachtsch kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenschnitzel und Dressing  Nachtsch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20	<b>Blumenkohl-Champignon*</b> Pfanne mit Knoblauch dazu Püree  Nachtsch kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Hähnchengeschnetzeltes*</b> "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis Nachtsch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Mettwurst  Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,8 BE: Fett: 21,2 ZS: 6,13a,16,19
Di 08.07	<b>Rührei*</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Thailändisches</b> Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis Nachtsch kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Salatplatte*</b> mit Thunfisch und Dressing  Nachtsch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Champignons à la creme*</b> mit Butternudeln  Nachtsch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,8 BE: Fett: 22,8 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Geflügelbällchen*</b> mit Tomatensoße und Nudeln  Nachtsch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17	<b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16
Mi 09.07	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	<b>Rinderbraten*</b> mit Brechbohnen Püree  Nachtsch kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Wirsing-Kartoffelauflauf*</b>   Nachtsch kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,7,10,13a,16,	<b>Frikadelle</b> mit Champignonsoße und Nudeln  Nachtsch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: Fett: 24,0 ZS: 7,13a,16,20
Do 10.07	<b>Hähnchen-Cordon-bleu*</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen Kartoffelpüree  Nachtsch kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	<b>Eiersalat</b> 1 Brötchen  Nachtsch kJ: 2592 kcal: 622KH: 9,6 BE: Fett: 50,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Bunte Reispfanne*</b> mit Currysoße  Nachtsch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	<b>Hähnchencurry*</b> mit Reis  Nachtsch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen und Kartoffelpüree  Nachtsch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16,
Fr 11.07	<b>Fischfilet "natur"</b> mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	<b>Hähnchenfilet*</b> in Geflügelsoße dazu Kohlrabigemüse und Püree Nachtsch kJ: 2233 kcal: 534KH: 26,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16,	<b>Gemischter Salat</b> mit Hähnchenstreifen dazu Dressing  Nachtsch kJ: 1950 kcal: 466KH: 16,1 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Linsensuppe*</b> mit Kartoffeln und Gemüse  Nachtsch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillesoße  Nachtsch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19
Sa 12.07	<b>Sauerkraut-Eintopf</b> mit Mettwurst  Nachtsch kJ: 2372 kcal: 567KH: 43,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 6,13a, 19,20	<b>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree  Nachtsch kJ: 1972 kcal: 446KH: 43,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 5,10,7,13a,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> <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>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree  Nachtsch kJ: 1909 kcal: 393KH: 22,5 BE: Fett: 21,0 ZS: 5,7,13a,,20,
So 13.07	<b>Putengulasch*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,7 BE: Fett: 29,5 ZS: 7,13a,16	<b>Schweinebraten</b> mit Gemüse dazu Püree  Nachtsch 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 kalte/laue 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 Schwefeloxid / 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