

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

	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025	Samstag 13.09.2025	Sonntag 14.09.2025
<b>Menü 1</b>	<b>5 Königsberger Klopse</b>  in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	<b>Spaghetti Bolognese</b>  Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b>  mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	<b>Deftige Bauernplatte</b>  Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	<b>Pfeffergulasch vom Rind</b>  mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	<b>Kasselerbraten</b>  in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenbrustfilet "India"</b>  in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis {7,46}	<b>Chinapfanne "süß-sauer"</b>  mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}	<b>Schweineschnitzel "Mailänder Art"</b>  mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	<b>Milchreis Pflaume (veg.)</b>  mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b>  in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b>  auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b>  in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>Schwäbische Linsen</b>  mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b>  mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Indisches Butterchicken</b>  Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	<b>Gebratene Cabanossi</b>  mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	<b>Penne "all' arrabbiata"</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>Frühlingsgemüse-Eintopf</b>  mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Gekochter Tafelspitz</b>  in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	<b>Rostbratwurst</b>  mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b>  in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	<b>Dicke Bohnen</b>  mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)</b>  mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b>  mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	<b>Vegetarische Kohlroulade (veg.)</b>  in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b>  mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	<b>Feuriges Chili (veg.)</b>  mit Soja und Reis {6}		
<b>Kalt</b>	<b>3 Matjesfilets</b>  mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b>  mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.)</b>  dazu Vanillesauce Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31,33}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Chicken Crossies</b>  mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}		
<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>Tortellini Salat (veg.)</b>  frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,36,44}	<b>Chicken Chips Salat</b>  bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	<b>Salat Sunny Surprise</b>  Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Griechischer Salat (veg.)</b>  Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}		

(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 37 vom 08.09.2025 - 14.09.2025

KW 37	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
<b>Mo</b> 08.09	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2165 kcal: 517KH: 22,9 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,13a,16,	<b>Putengeschnetzeltes*</b> in Champignonsoße dazu Rosenkohl und Püree Nachtisch kJ: 2077 kcal: 497KH: 54,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenbrust Dressing  Nachtisch kJ: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Rosenkohl-Eintopf</b>   Nachtisch kJ: 1548 kcal: 370KH: 22,4 BE: Fett: 13,6 ZS: 13a,16	<b>Apfelpfannkuchen*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2152 kcal: 514KH: 20,8 BE: 3,0 Fett: 21,7 ZS: 2,5,13a,16,
<b>Di</b> 09.09	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,5,7,13a,16,	<b>Mini-Haxe</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	<b>Salatteller*</b> mit Hähnchennuggets und Dressing  Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Spaghetti*</b> in Curryrahmssoße dazu buntes Gemüse  Nachtisch kJ: 3456 kcal: 827KH: 122,0 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16	<b>Frikadelle mit</b> Speck-Zwiebel-Soße Salat und Püree Nachtisch kJ: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 27,4 BE: 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a,
<b>Mi</b> 10.09	<b>Putenkeule</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2347 kcal: 561KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,13a,7,16,20	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle Nachtisch kJ: 2252 kcal: 659KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	<b>Gem. Salat*</b> mit Käse und Dressing  Nachtisch kJ: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20	<b>Gemüse-Pilz-Pfanne*</b> mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree  Nachtisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	<b>Blumenkohl-Auflauf</b> mit Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2565 kcal: 613KH: 51,0 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,510,13a,16	<b>Putenkeule</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2283 kcal: 546KH: 37,4 BE: 3,0 Fett: 315,0 ZS: 2,7,13a,16,20
<b>Do</b> 11.09	<b>Mettwurst</b> mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree  Nachtisch kJ: 2472 kcal: 591KH: 61,0 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,3,4,5,6,7,13a,16,20	<b>Schnitzel</b> "Puszta-Art" dazu Rösti  Nachtisch kJ: 2275 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Thunfisch-Reissalat</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 1988 kcal: 425KH: 49,5 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Veg. Röstling</b> "Puszta-Art" dazu Rösti  Nachtisch kJ: 2615 kcal: 625KH: 60,2 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,3,7,13a,16,19,22,23	<b>Hähnchenpf.Madagaskar</b> mit Nudeln * und Salat  Nachtisch kJ: 2325 kcal: 475KH: 51,6 BE: Fett: 17,4 ZS: 7,13a,16	<b>Hähnchenpf.Madagaskar</b> mit Nudeln und Salat  Nachtisch kJ: 2285 kcal: 546KH: 34,8 BE: 3,0 Fett: 16,0 ZS: 7,13a,16
<b>Fr</b> 12.09	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> "Berner-Art" mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,7,13a,16,	<b>Gemischter Salat</b> mit Schafskäse und Dressing  Nachtisch kJ: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	<b>Wirsingeeintopf*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1762 kcal: 421KH: 32,8 BE: Fett: 16,2 ZS: 13a,19,	<b>Quarkkeulchen *</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16,	<b>Fischfilet "natur"</b> mit Senfsoße Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16
<b>Sa</b> 13.09	<b>Möhren-Eintopf</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 533KH: 22,8 BE: Fett: 28,3 ZS: 6,7,13a,16,	<b>Rinderhacksteak*</b> mit Pariser Karotten und Püree  Nachtisch kJ: 1872 kcal: 447KH: 43,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20	<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> _____</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>Rinderhacksteak</b> mit Pariser Karotten und Püree  Nachtisch kJ: 1645 kcal: 392KH: 35,0 BE: 3,0 Fett: 15,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20
<b>So</b> 14.09	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,7 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16,20	<b>Schweinegulasch</b> mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle  Nachtisch kJ: 2868 kcal: 686KH: 50,2 BE: Fett: 28,4 ZS: 7,10,13a,16,20				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalorien Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell allergenen Inhaltsstoffen sind gekennzeichnet. 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