

Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

Besteller / Name: _____

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

	Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025	Samstag 27.09.2025	Sonntag 28.09.2025
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Schweinesteak "Berner Art" in feiner Champignonkäsesauce, dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle {1,3,7,8,10,12,31,33,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}
Menü 3	Knuspriger Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce, dazu Klöße und Sauerkraut {1,7,10,12,33,38,41,42,43,44}	Bayrischer Kaiserschmarrn (veg.) mit Rosinen, dazu Apfelkompott und Vanillesauce {1,3,7,31,33}	Leberkäse in Zwiebelsauce mit heißem Speksalat {1,12,33,38,42,43,44}	Bayrisches Backendfilet auf Rahmwirsing, dazu Erbsenpüree {1,3,6,7,8,9,10,33,43,44,46}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelrösti {1,7,33,42}	 Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice - Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67 Bestellungen Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr	
Menü 4	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		
Vegetarisch	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	Griechischer Gemüseeintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44}		
Kalt	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,31,33,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch, Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	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}	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,33,46}		

(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 KW 39 vom 22.09.2025 - 28.09.2025

KW 39	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 22.09	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	Putengeschnetzeltes* mit Broccoli und Reis Nachtisch kJ: 2327 kcal: 556KH: 52,0 BE: Fett: 24,0 ZS: 7,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13,16,	Spaghetti Funghi* mit Pilzsoße Nachtisch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Gefüllte Pfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Bunter Weißkohleinopf mit Mettwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 486KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 29,0 ZS: 6,13a,16,20
Di 23.09	Schweineschnitzel in Pfefferrahmssoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,,20	Fleischkäse mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi Nachtisch kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	Salatplatte * mit Hähnchenbrust und Dressing Nachtisch kJ: 1558 kcal: 594KH: 124,0 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,3,5,7,13a, 16,20	Bunter Gemüseeeintopf* Nachtisch kJ: 1530 kcal: 366KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a,19,	Hähnchenragout* in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln Nachtisch kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16	Schweineschnitzel in Pfefferrahmssoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
Mi 24.09	Rinderhacksteak* mit Broccoli und Püree Nachtisch kJ: 2365 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 2,3,4,5,7,10,,13a,16,	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	Bunter Salat* mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Vegetarische Nuggets* mit Nudeln und Tomatensoße Nachtisch kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22	Currywurst mit Nudeln Nachtisch kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	Rinderhacksteak* mit Broccoli und Püree Nachtisch kJ: 2227 kcal: 533KH: 22,5 BE: 3,0 Fett: 27,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,,13a,16,
Do 25.09	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2325 kcal: 522KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20	Rindercevapcici* mit Balkangemüse und Reis Nachtisch kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	Gem. Salat mit Schinkenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Veg. Spätzlepfanne* mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße Nachtisch kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	Hähnchennuggets* mit Ketchupsoße dazu Reis und Salat Nachtisch kJ: 3956 kcal: 946KH: 74,0 BE: Fett: 49,0 ZS: 1,2,5,10,11,13a,16,17	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2268 kcal: 548KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
Fr 26.09	Fischfilet paniert* mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Hähnchen-Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln Nachtisch kJ: 2185 kcal: 522KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtisch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Paprikagemüse* mit Reis Nachtisch kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,,13a,	Nudeln "Florentiner-Art"* mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße Nachtisch kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	Hähnchen-Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln Nachtisch kJ: 2122 kcal: 507KH: 33,0 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
Sa 27.09	Rheinische Kartoffelsuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 32,3 BE: Fett: 21,0 ZS: 6,13a,16,19,	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,8 BE: Fett: 25,7 ZS: 7,13a,16	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de Besteller/Name: Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an. 			Rheinische Kartoffelsuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,8 BE: 3,5 Fett: 20,0 ZS: 6,13a,16,19
So 28.09	Mettwurst auf Sauerkraut dazu Püree Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,7 BE: Fett: 31,2 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 10,13a,16,17				Hähnchenschnitzel* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 22,1 ZS: 13a,10,16,20

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwelfelt, 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=Pekan, 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

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit roterem Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkarotten vom Hersteller geschwefelt.