


Menüplan KW 21 / 18.05.2026 - 24.05.2026

KW 21	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 18.05	Sauerkraut-Eintopf mit Kassler Nachtisch kJ: 1312 kcal: 314KH: 33,2 BE: Fett: 12,4 ZS: 1,3,6,13a	Schaschlik-Gulasch mit Nudeln und Salat Nachtisch kJ: 1571 kcal: 376KH: 27,8 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Salatplatte* mit Thunfisch Dressing Nachtisch kJ: 2175 kcal: 519KH: 6,4 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16	Spaghetti "Funghi"* mit Champignonsoße Nachtisch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Putengeschnetzeltes* mit Mais und Zwiebeln dazu Reis Nachtisch kJ: 1440 kcal: 350KH: 38,2 BE: Fett: 20,7 ZS: 5,7,13a,16	Sauerkraut-Eintopf mit Kassler Nachtisch kJ: 1312 kcal: 314KH: 31,6 BE: 3,5 Fett: 10,4 ZS: 1,3,6,13a,
Di 19.05	Hähnchenschnitzel* mit Sauce Bernaise dazu Kartoffeln und Erbsen Nachtisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 28,6 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Rinderbraten* in Zwiebel-Sahne-Soße Blumenkohl Kartoffeln Nachtisch kJ: 1465 kcal: 350KH: 32,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse Dressing Nachtisch kJ: 1143 kcal: 473KH: 11,1 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,7,13a,16,20	Veget. Bolognese* mit Spaghetti Nachtisch kJ: 1914 kcal: 458KH: 65,4 BE: Fett: 26,4 ZS: 7,13a,16,19	Milchreis* mit Apfel-Kompott Nachtisch kJ: 1948 kcal: 458KH: 38,3 BE: Fett: 20,3 ZS: 2,7,10,13,16,19,22	Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise Kartoffeln und Erbsen Nachtisch kJ: 2250 kcal: 529KH: 26,5 BE: 3,0 Fett: 16,8 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20
Mi 20.05	Hackfleischpfanne mit Paprika und Pilzen Nudeln Nachtisch kJ: 2709 kcal: 647KH: 71,0 BE: Fett: 14,4 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20	Frische Bratwurst mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2296 kcal: 549KH: 31,0 BE: Fett: 28,7 ZS: 6,13a,16	Salatplatte Hawaii mit Schinken und Ananas dazu Dressing Nachtisch kJ: 1535 kcal: 368KH: 10,0 BE: Fett: 13,0 ZS: 2,7,13a,16,20	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 2596 kcal: 620KH: 86,6 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,7,10,13a,16	Nudel-Auflauf* mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2278 kcal: 498KH: 59,7 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Frische Bratwurst mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2250 kcal: 538KH: 28,5 BE: 2,5 Fett: 21,2 ZS: 6,13a,16
Do 21.05	Hähnchenbrust* mit Pusztaoße und Reis Nachtisch kJ: 2028 kcal: 485KH: 42,5 BE: Fett: 21,0 ZS: 2,5,7,13 a,16, 19,20	Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2351 kcal: 561KH: 25,9 BE: Fett: 44,6 ZS: 2,3,5,6,7,13a,16,20	Salatplatte mit gef. Schinkenröllchen und Dressing Nachtisch kJ: 1419 kcal: 473KH: 20,1 BE: Fett: 19,5 ZS: 6,7,13a,16,20	3 Kartoffelrösti* mit buntem Gemüse und Käsesoße Nachtisch kJ: 2167 kcal: 517KH: 61,4 BE: Fett: 24,1 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Curry-Hähnchenragout* mit Kokosmilch dazu Reis Nachtisch kJ: 2188 kcal: 523KH: 45,3 BE: Fett: 26,2 ZS: 7,13a,16,19,	Hähnchenbrust* mit Pusztaoße und Reis Nachtisch kJ: 2016 kcal: 482KH: 35,2 BE: 3,0 Fett: 19,8 ZS: 2,5,7,13a,16,20
Fr 22.05	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1946 kcal: 465KH: 26,7 BE: Fett: 35,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Kohlroulade mit Specksoße dazu Püree Nachtisch kJ: 2479 kcal: 592KH: 26,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,3,7,10,13a,16,20	Hähnchenschnitzel* mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2561 kcal: 615KH: 61,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Ged. Gemüse* mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise Nachtisch kJ: 1886 kcal: 451KH: 39,2 BE: Fett: 22,6 ZS: 2,5,10,13a,16	Frikadelle mit Lauchzwiebel-Soße und Püree Nachtisch kJ: 2278 kcal: 478KH: 35,3 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20	Fischfilet natur* mit Senfsoße mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1968 kcal: 448KH: 22,9 BE: 3,0 Fett: 14,5 ZS: 7,12,13a,16,20
Sa 23.05	Bunter Gemüsetopf* mit Geflügelfleischbällchen Nachtisch kJ: 1985 kcal: 421KH: 24,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,10,13a,16,19	Krustenbraten auf Wirsinggemüse dazu Püree Nachtisch kJ: 2679 kcal: 640KH: 38,9 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,5,7,10,3a,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: _____</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>			Bunter Gemüsetopf* mit Geflügelfleischbällchen Nachtisch kJ: 1526 kcal: 348KH: 22,0 BE: 2,0 Fett: 18,0 ZS: 6,10,13a,16,19
So 24.05	Bratwurst mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2322 kcal: 526KH: 32,8 BE: Fett: 22,3 ZS: 6,13a,16,	Hähnchengeschnetzeltes* in Käse-Sahne-Soße dazu Spätzle Nachtisch kJ: 2460 kcal: 535KH: 24,5 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,7,10,13a,16,20				Bratwurst mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2150 kcal: 514KH: 25,4 BE: 2,5 Fett: 20,6 ZS: 6,13a,16,20

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiellem Salz. 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 / 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

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

	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026	Samstag 23.05.2026	Sonntag 24.05.2026
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce, abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern, Parmesankäse extra {1,7,42,44}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Rustikaler Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}
Menü 2	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,33,46}	Chinapfanne "süß-sauer" mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit frischem Spargelragout und Petersilienkartoffeln {1,7,9,10,33,43}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}
Menü 3	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	 <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	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}	Gebackenes Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhren und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
Vegetarisch	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Griechischer Gemüseeintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}		
Kalt	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,33,39}	Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.) dazu Vanillesauce Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	Salat Sunny Surprise Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Tortellini Salat (veg.) 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}		

(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