

# Menüplan KW 22 / 25.05.2026 - 31.05.2026

KW 22	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> 25.05	<b>Serbische Bohnensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2422 kcal: 511KH: 28,7 BE: Fett: 26,8 ZS: 6,,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2147 kcal: 513KH: 37,7 BE: Fett: 31,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16		<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillsoße  Nachtisch kJ: 2596 kcal: 620KH: 86,6 BE: Fett: 19,6 ZS: 2,7,10,13a, 16,19		<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2125 kcal: 508KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 23,6 ZS: 2,34,,5,6,7,10,13a,16
<b>Di</b> 26.05	<b>Hacksteak</b> mit Champignon-Speck-Rahm dazu Kräuterpüree  Nachtisch kJ: 2479 kcal: 592KH: 72,7 BE: Fett: 38,2 ZS: 23,4,5,7,10,13a,16,	<b>Putenbraten*</b> in Zwiebelsoße dazu Rösti  Nachtisch kJ: 2150 kcal: 498KH: 35,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 10,13a,16,	<b>Bunter Salat</b> mit Hähnchenbrust dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1654 kcal: 395KH: 25,7 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,7,10,13a,16, 20	<b>Kohlrabi-Eintopf*</b> mit Gartengemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2125 kcal: 527KH: 49,4 BE: Fett: 9,6 ZS: 2,7,13,16,	<b>Milchreis*</b> mit heißen Kirschen  Nachtisch kJ: 1880 kcal: 442KH: 33,5 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,7,13a,16	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit Gartengemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2022 kcal: 498KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 7,0 ZS: 2,7,13a,16
<b>Mi</b> 27.05	<b>Hähnchenkeule*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2180 kcal: 521KH: 25,8 BE: Fett: 21,2 ZS: 7,10,13a,16	<b>Kassler auf</b> Rahmwirsing dazu Püree  Nachtisch kJ: 2340 kcal: 560KH: 42,1 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,	<b>Schlemmersalat</b> mit Schinken und Ei und Dressing  Nachtisch kJ: 1536 kcal: 367KH: 15,7 BE: Fett: 16,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Eier*</b> Königsberger-Art mit Püree  Nachtisch kJ: 2161 kcal: 570KH: 34,4 BE: Fett: 25,6 ZS: 2,7,13a,16,19,20	<b>Reibekuchen*</b> mit Apfelmus  Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 33,8 ZS: 1,3,4,7,10,13a,19,20	<b>Hähnchenkeule*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2160 kcal: 516KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 20,8 ZS: 7,10,13a,16
<b>Do</b> 28.05	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Butterreis  Nachtisch kJ: 2089 kcal: 499KH: 32,2 BE: Fett: 13,2 ZS: 7,13a,16	<b>Rheinischer Sauerbraten*</b> mit Nudeln und Apfelmus  Nachtisch kJ: 2561 kcal: 612KH: 85,5 BE: Fett: 19,2 ZS: 2,5,7,13a,16,20	<b>Bunter Reissalat*</b> mit Hähnchennuggets  Nachtisch kJ: 1536 kcal: 367KH: 10,4 BE: Fett: 11,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Auberginen-Tomatensoße*</b> mit Spaghetti  Nachtisch kJ: 2190 kcal: 524KH: 55,9 BE: Fett: 19,2 ZS: 7,13a,16,	<b>Lasagne Bolognese *</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2506 kcal: 599KH: 53,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 7,10,13a,60	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Butterreis  Nachtisch kJ: 1909 kcal: 465KH: 24,6 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 7,10,13a
<b>Fr</b> 29.05	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Dillsoße dazu Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 586KH: 37,2 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,	<b>Burgunderbraten</b> mit Rahmsoße Mischgemüse Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2196 kcal: 514KH: 28,1 BE: Fett: 25,7 ZS: 13a,16,20	<b>Sunny-Surprise*</b> Salat mit Pfirsich und Pute dazu Dressing Nachtisch kJ: 1457 kcal: 348KH: 13,3 BE: Fett: 12,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Pfannkuchen*</b> mit Fruchtkompott  Nachtisch kJ: 1842 kcal: 415KH: 37,2 BE: Fett: 42,7 ZS: 7,10,13a,16,	<b>Tortellini</b> mit Fleischfüllung Tomaten-Kräutersoße Salat Nachtisch kJ: 2110 kcal: 504KH: 62,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Schweinebraten</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2095 kcal: 498KH: 25,0 BE: 3,0 Fett: 23,2 ZS: 13a,16,20,
<b>Sa</b> 30.05	<b>Möhreneintopf</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 892 kcal: 213KH: 12,9 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,13a,16,	<b>Geflügel-Kräuterbällchen*</b> in würziger Currysoße dazu Mischgemüse und Reis Nachtisch kJ: 2642 kcal: 680KH: 62,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 6,7,10,13a,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>  <hr/></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>Möhreneintopf</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 880 kcal: 211KH: 10,2 BE: 3,0 Fett: 18,0 ZS: 6,13a,16,19,20
<b>So</b> 31.05	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Soße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2491 kcal: 595KH: 23,8 BE: Fett: 22,5 ZS: 13a,16,	<b>Schweinegulasch</b> buntes Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1809 kcal: 432KH: 34,5 BE: Fett: 22,8 ZS: 13a,16,				


Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell allergenem Inhalt. Alle Angaben der Produktbeschreibung werden alle Rohstoffe vom Hersteller geschwehelt.

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

# Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

25.05.2026 - 31.05.2026

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

	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 21.05.2026!	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Steak vom Schweinerücken</b> in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,33,39,43,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Putenrollbraten</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 21.05.2026!	<b>Hähnchenpfanne "Shanghai"</b> dazu Bandnudeln {1,6,46}	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	<b>3 Apfel-Pfannkuchen (veg.)</b> mit Vanillesauce {1,3,7,31}	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}
<b>Menü 3</b>	0	<b>1/2 gegrillte Schweinshaxe</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	<b>fisches Spargel-Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Kräuterspätzle {1,3,7,33,42,46}	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	<b>Tagliatelle in Käsekräutersauce</b> grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 <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>	0	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}	<b>Mageres Kasseler</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	<b>Lebergeschnetzeltes</b> in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}		
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Spaghetti Bolognese (veg.)</b> mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b> mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	<b>Italienische Nudelplatte (veg.)</b> Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}		
<b>Kalt</b>	0	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,33,39,44,46}	<b>Pfirsich-Vanillecreme (veg.)</b> mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln {1,3,6,7} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	<b>Italienischer Pastasalat "Capri"</b> mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}		
<b>Salat</b>	0	<b>Bunter Salat Mix (veg.)</b> Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Salat Allgäuer Art</b> Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	<b>Levante Salat (veg.)</b> Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}		

(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