


Menüplan KW 24 vom 08.06.2026 - 14.06.2026

KW 24	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 08.06	Möhreneintopf mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1272 kcal: 304KH: 20,8 BE: Fett: 38,5 ZS: 6,7,13a,16,19,2013a,19	Gebr. Hähnchenbrust* in Paprikasahnesoße mit Erbsen und Nudeln Nachtsch kJ: 2069 kcal: 495KH: 34,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 5,7,13a,16,	Salatplatte * mit Nuggets dazu Dressing Nachtsch kJ: 1373 kcal: 328KH: 9,6 BE: 0,0 Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20,23	Currylinsen* mit Kokosmilch und Nudeln Nachtsch kJ: 2675 kcal: 640KH: 55,0 BE: Fett: 20,4 ZS: 7,10,13a,16	Spaghetti * mit Tomatensoße Nachtsch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	Gebr. Hähnchenbrust* mit Paprikasoße Erbsen und Nudeln Nachtsch kJ: 2048 kcal: 489KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 20,8 ZS: 5,7,13a,16
Di 09.06	Rostbratwurst mit herzafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2318 kcal: 553KH: 27,4 BE: Fett: 38,2 ZS: 6,,13a,16	Sauerbraten mit Nudeln und Apfelmus Nachtsch kJ: 2228 kcal: 503KH: 52,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,5,7,13a,16,20	Salatplatte* mit Hähnchenbrust dazu Dressing Nachtsch kJ: 2010 kcal: 388KH: 11,6 BE: Fett: 9,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,200	Gemüselasagne mit Tomatensoße Nachtsch kJ: 2770 kcal: 662KH: 73,0 BE: Fett: 23,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22	Apfelstrudel* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,5 BE: Fett: 19,5 ZS: 7,10,13a,16	Rostbratwurst mit herzafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2122 kcal: 507KH: 23,7 BE: 3,0 Fett: 28,3 ZS: 5,7,13a,16
Mi 10.06	Fr. Hackfleisch-Bolognese mit Nudeln und Salat Nachtsch kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,7 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,13a,16	Krustenbraten mit Sauerkraut und Püree Nachtsch kJ: 2148 kcal: 513KH: 34,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	Hirtensalat mit Hackbällchen Schafskäse und Dressing Nachtsch kJ: 1243 kcal: 473KH: 12,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Bratkartoffelpfanne* mit Gemüse Nachtsch kJ: 1876 kcal: 448KH: 38,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 4,13a,19,22	Nudelauflauf* mit Hähnchenfleisch und Paprika Nachtsch kJ: 2564 kcal: 595KH: 58,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,10,13a,19	Krustenbraten mit Sauerkraut und Püree Nachtsch kJ: 2127 kcal: 508KH: 27,9 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,
Do 11.06	Kohlroulade mit Specksoße und Püree Nachtsch kJ: 2479 kcal: 593KH: 52,0 BE: Fett: 29,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16, 20	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtsch kJ: 1892 kcal: 452KH: 34,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 5,7,13a,16,	Bunter Salat mit Schweinebraten dazu Dressing Nachtsch kJ: 2015 kcal: 482KH: 18,2 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Bunter Gemüseeintopf* Nachtsch kJ: 1530 kcal: 365KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a	Frikadelle Puzsta-Art mit Bratkartoffeln Nachtsch kJ: 2246 kcal: 468KH: 45,2 BE: Fett: 21,6 ZS: 5,13a,16,	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtsch kJ: 1875 kcal: 448KH: 29,2,0 BE: 3,0 Fett: 19,5 ZS: 5,7,10,13a,16,20
Fr 12.06	Pan. Fischfilet* mit Dillsoße Gemüse und Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 1987 kcal: 475KH: 41,7 BE: Fett: 21,7 ZS: 1,7,10,12,13a,16,19,20	Zwiebel-Senf-Braten v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 2208 kcal: 528KH: 35,8 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,5,7,10,13,16,20	1 Frikadelle mit Nudelsalat Nachtsch kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Gek. Eier* mit Spinat und Püree Nachtsch kJ: 1876 kcal: 448KH: 28,0 BE: Fett: 22,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Bauernhackfleischtopf mit Paprika, Tomaten Bohnen, Karotten Kartoffeln Nachtsch kJ: 2272 kcal: 542KH: 21,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 13a, 16	Zwiebel-Senf-Braten v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 2098 kcal: 501KH: 29,8 BE: 3,0 Fett: 17,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,
Sa 13.06	Blumenkohl-Eintopf mit Frikadelle Nachtsch kJ: 1792 kcal: 428KH: 28,0 BE: Fett: 26,7 ZS: 6,10,13a,16,19,20	Putengulasch* mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2642 kcal: 680KH: 32,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 13a,16,	<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> <hr/> <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>			Blumenkohl-Eintopf mit Frikadelle Nachtsch kJ: 1678 kcal: 401KH: 25,5 BE: 2,5 Fett: 24,4 ZS: 6,13a,16,19
So 14.06	Schnitzel "Jäger-Art" mit Mischgemüse und Spätzle Nachtsch kJ: 2561 kcal: 612KH: 33,5 BE: Fett: 26,5 ZS: 10,13a,16,20	Rinderroulade* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2220 kcal: 531KH: 36,2 BE: Fett: 27,5 ZS: 7,13a,16				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodiertem 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=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

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

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026	
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44}	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 29.04.2026!	
Menü 2	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {7,46}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,42,43,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 29.04.2026!	
Menü 3	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Gebratenes Seehechtfilet in buntem Spargelragout mit Zucchini und Paprika, dazu Wildreis {1,4,7,33}	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	Penne "all' arrabiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit italienischem Hartkäse {1,7,33,43,44}	 <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	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}			
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}	Gemüsebolognese (veg.) Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti {1,9}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}			
Kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,39}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Gouda und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Griechischer Joghurt (veg.) mit Honig gesüßt, dazu Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, dekoriert mit Walnusshälften {1,3,7,8} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}			
Salat	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	Balkan Salat (veg.) Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}			

(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