


Menüplan KW 25 vom / 15.06.2026 - 21.06.2026

KW 25	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 15.06	Linsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16	Sauerbratengulasch* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2324 kcal: 556KH: 50,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 1,2,4,5,7,10,13a,16,20	Bunter Salat* mit Hähnchenbrust Dressing Nachtisch kJ: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Spätzle* mit Käsesoße Nachtisch kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Apfelpannkuchen* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	Linsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1761 kcal: 408KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16,
Di 16.06	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,5,7,13a,16,	Mini-Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Salatteller* mit Hähnchennuggets und Dressing Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Spaghetti* in Curryrahmsoße dazu buntes Gemüse Nachtisch kJ: 3456 kcal: 827KH: 122,0 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Püree Nachtisch kJ: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 27,4 BE: 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a,
Mi 17.06	Putenkeule* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2347 kcal: 561KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,13a,7,16 ,20	Hähnchenbrust* mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle Nachtisch kJ: 2252 kcal: 539KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	Gem. Salat* mit Käse und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20	Gemüse-Pilz-Pfanne* mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree Nachtisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2565 kcal: 613KH: 51,0 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,510,13a,16	Putenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2283 kcal: 546KH: 37,4 BE: 3,0 Fett: 315,0 ZS: 2,7,13a,16,20
Do 18.06	Mettwurst 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	Schnitzel "Puszta-Art" dazu Rösti Nachtisch kJ: 2725 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Schnitzel mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2561 kcal: 615KH: 61,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Nudeln* mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 2128 kcal: 504KH: 101,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16,	Hähnchenpfanne* "Madagaskar" mit Nudeln und Salat Nachtisch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 17,4 ZS: 7,13a,16	Hähnchenpfanne "Madagaskar" mit Nudeln und Salat Nachtisch kJ: 2305 kcal: 551KH: 46,5 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 7,13a,16,
Fr 19.06	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	Schweinegeschnetzeltes "Berner-Art" mit Nudeln Nachtisch kJ: 2275 kcal: 544KH: 51,2 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,7,13a,16,	Gemischter Salat* mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Wirsingintopf* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1762 kcal: 421KH: 32,8 BE: Fett: 16,2 ZS: 13a,19,	Quarkkeulchen * mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16,	Fischfilet "natur" mit Senfsoße Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16
Sa 20.06	Möhren-Eintopf mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2228 kcal: 533KH: 22,8 BE: Fett: 26,3 ZS: 6,13a,16,	Frikadelle auf Rosenkohl mit Speck-Rahmsoße und Püree Nachtisch kJ: 2278 kcal: 542KH: 43,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,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: <hr/></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>			Frikadelle auf Rosenkohl mit Speck-Rahmsoße und Püree Nachtisch kJ: 2268 kcal: 542KH: 35,0 BE: 3,0 Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20
So 21.06	Hähnchenbrust* mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,5 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16,	Schweinegulasch mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle Nachtisch kJ: 2868 kcal: 686KH: 50,2 BE: Fett: 27,5 ZS: 7,10,13a,16,20				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkarotten 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 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und italienischem Hartkäse extra {1,7,9,42,44}	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42}
Menü 2	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,31,38,42,43}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,42,43}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}
Menü 3	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,43,46}	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42}	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 <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	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}		
Vegetarisch	Vegetarische Kohlroulade (veg.) in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7}	Frische Kartoffelsuppe (veg.) mit einem kleinen Brötchen {1,9}	2 Couscous-Gemüsetaler (veg.) mit einer Gemüsebolognese {1}		
Kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,39,46}	Frische Erdbeeren (veg.) mit Vanillesauce und Quark Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,33,38,39,43,44}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten,dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}		

(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