


# Menüplan KW 26 vom / 22.06.2026 - 28.06.2026

KW 26	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> <b>22.06</b>	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Mettwurst  Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,13a,16,19	<b>Schnitzel</b> "Jäger-Art" dazu Spätzle und Buntes Gemüse Nachtsch kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Bunter Salat*</b> mit Hähnchenschnitzel und Dressing  Nachtsch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20	<b>Blumenkohl-Champignon-*</b> Pfanne mit Knoblauch dazu Püree  Nachtsch kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Hähnchengeschnetzeltes*</b> "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis Nachtsch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Mettwurst  Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,8 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 6,13a,16,19
<b>Di</b> <b>23.06</b>	<b>Rührei*</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Thailändisches</b> Schweinegeschnetzeltes in Kossoße mit Gemüse dazu Reis Nachtsch kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Salatplatte*</b> mit Thunfisch und Dressing  Nachtsch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Champignons à la creme*</b> mit Butternudeln  Nachtsch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,8 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,10,13a,16	<b>Geflügelbällchen*</b> mit Tomatensoße und Nudeln  Nachtsch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 7,10,13a,16,17	<b>Rührei*</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: 2,5 Fett: 16,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16
<b>Mi</b> <b>24.06</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	<b>Rinderbraten*</b> mit Rotkohl Püree  Nachtsch kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Wirsing-Kartoffelauflauf*</b>   Nachtsch kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,7,10,13a,16,	<b>Frikadelle</b> mit Champignonsoße und Nudeln  Nachtsch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 7,13a,16,20
<b>Do</b> <b>25.06</b>	<b>Hähnchen-Cordon-bleu*</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen Kartoffelpüree  Nachtsch kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenstreifen "Gyros-Art" dazu Dressing Nachtsch kJ: 1960 kcal: 468KH: 17,6 BE: Fett: 15,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Bunte Reispfanne*</b> mit Currysoße  Nachtsch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	<b>Hähnchencurry*</b> mit Reis  Nachtsch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen und Kartoffelpüree  Nachtsch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16,
<b>Fr</b> <b>26.06</b>	<b>Fischfilet "natur"*</b> mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	<b>Mini-Haxe</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtsch kJ: 2322 kcal: 555KH: 62,0 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16,20	<b>Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat  Nachtsch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Linsensuppe*</b> mit Kartoffeln und Gemüse  Nachtsch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillesoße  Nachtsch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	<b>Linsensuppe*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19
<b>Sa</b> <b>27.06</b>	<b>Gemüse-Eintopf</b> mit Bockwurst  Nachtsch kJ: 2372 kcal: 587KH: 43,0 BE: Fett: 18,3 ZS: 6,13a,16,19	<b>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree  Nachtsch kJ: 1972 kcal: 471KH: 43,0 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	<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>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree  Nachtsch kJ: 1909 kcal: 393KH: 22,5 BE: 2,5 Fett: 21,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,20,
<b>So</b> <b>28.06</b>	<b>Putengulasch*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtsch kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,5 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16	<b>Frikadelle</b> mit Rotkohl dazu Püree  Nachtsch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,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=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 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026	Samstag 27.06.2026	Sonntag 28.06.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Leberkäse mit Röstzwiebeln</b>  dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Großer Grillteller</b>  Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b>  mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Schinken-Makkaroni</b>  in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b>  gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,39}	<b>Pfannenfrikadelle</b>  in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>Hühnerfrikassee</b>  mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
<b>Menü 2</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>  in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}	<b>2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen</b>  auf einer Karottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,3,7,42}	<b>Pfeffersteak vom Schwein</b>  in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	<b>Putenschnitzel "natur"</b>  in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	<b>Hähnchen "süß-sauer"</b>  Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	<b>Ungarisches Gulasch</b>  mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	<b>Hubertusbraten</b>  mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}
<b>Menü 3</b>	<b>Portugiesische Kartoffelsuppe</b>  mit Süßkartoffeln, Spinat und gebratener Cabanossi, dazu 1 Brötchen {1,10,33,38,42,43,44}	<b>Kare Raisu - Japanisches Hähnchengulasch</b>  mit bunten Karotten und Kartoffeln, dazu Basmatireis {1,6,12,46}	<b>8 Marokkanische Hackfleischbällchen</b>  in scharfer Tomatensauce mit Rosinen, Minze und Mandeln garniert, dazu eine bunte Bulgurpfanne mit Gemüse {1,8,9,10,39,43,44}	<b>Brasilianischer Garnelen Eintopf</b>  gebratene Garnelen in pikanter brasilianischer Kokossauce mit Paprika und frischem Koriander, dazu Olivenreis mit buntem Paprika {2,36,38,44}	<b>Österreichischer Kaiserschmarrn (veg.)</b>  mit Vanillesauce {1,3,7,31}	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum</b> Für die Menschen, die uns brauchen.</p> <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>	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b>  mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b>  in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}	<b>Badisches Rahmgeschnetzeltes</b>  mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Meisterfrikadelle mit Rotkohl</b>  in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Schweinebraten</b>  in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)</b>  in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	<b>Champignon à la Crème (veg.)</b>  mit 3 Rösti-Ecken {1,7,9}	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b>  mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	<b>Grüne Bandnudeln (veg.)</b>  mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	<b>Curry-Nudeln (veg.)</b>  mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}		
<b>Kalt</b>	<b>Griechischer Nudelsalat (veg.)</b>  mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	<b>Chicken Nuggets</b>  mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,39,46}	<b>Meyers Milchreis (veg.)</b>  mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,33}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	<b>2 Hacksteaks</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,39,43}		
<b>Salat</b>	<b>Grüner Salatmix</b>  mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Caesar-Salat "Hähnchen"</b>  Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobelttem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	<b>Balkan Salat (veg.)</b>  Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}	<b>Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)</b>  frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	<b>Fit-Salat</b>  bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}		

(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