

Menüplan KW 41 vom 05.10.2026 - 11.10.2026

KW 41	Menü 1 – silber Klassiker € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 2 – blau Gourmet € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 3 – Salat € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 4 – grün vegetarisch € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 5 – lila Allerlei € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 6–rot Diabetiker geeignet € 10,55/ Mini € 9,75
Mo 05.10	Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1312 kcal: 314KH: 33,2 BE: Fett: 12,4 ZS: 1,3,6,13a	Schaschlik-Gulasch mit Nudeln und Salat Nachtsch kJ: 1571 kcal: 376KH: 27,8 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Salatplatte* mit Thunfisch Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 519KH: 6,4 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16	Spaghetti "Funghi"* mit Champignonsoße Nachtsch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Putengeschnetzeltes* mit Mais und Zwiebeln dazu Reis Nachtsch kJ: 1440 kcal: 350KH: 38,2 BE: Fett: 20,7 ZS: 5,7,13a,16	Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1312 kcal: 314KH: 31,6 BE: 3,5 Fett: 10,4 ZS: 1,3,6,13a,
Di 06.10	Hähnchenschnitzel* mit Sauce Bernaise dazu Kartoffeln und Erbsen Nachtsch 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 Nachtsch kJ: 1465 kcal: 350KH: 32,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse Dressing Nachtsch kJ: 1143 kcal: 473KH: 11,1 BE: Fett: 11,5 ZS: 7,10,13a,16,20	Veget. Bolognese* mit Spaghetti Nachtsch kJ: 1914 kcal: 458KH: 65,4 BE: Fett: 26,4 ZS: 7,13a,16,19	Milchreis* mit Apfel-Kompott Nachtsch 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 Nachtsch kJ: 2215 kcal: 529KH: 26,5 BE: 3,0 Fett: 16,8 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20
Mi 07.10	Hackfleischpfanne mit Paprika und Pilzen Nudeln Nachtsch kJ: 2709 kcal: 647KH: 71,0 BE: Fett: 14,4 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20	Bratwurst mit Brechbohnen und Püree Nachtsch kJ: 2296 kcal: 549KH: 29,0 BE: Fett: 28,7 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,	Salatplatte Hawaii mit Schinken und Ananas dazu Dressing Nachtsch kJ: 1535 kcal: 368KH: 10,0 BE: Fett: 13,0 ZS: 2,7,13a,16,20	Nudeln mit Broccoli-Sahne-Soße Nachtsch kJ: 2106 kcal: 504KH: 62,5 BE: Fett: 22,7 ZS: 7,13a,16	Nudel-Auflauf* mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2278 kcal: 498KH: 59,7 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Bratwurst mit Brechbohnen und Püree Nachtsch kJ: 2250 kcal: 538KH: 26,5 BE: 2,5 Fett: 21,2 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16
Do 08.10	Hähnchenbrust* "Süß-Sauer" dazu Reis Nachtsch kJ: 2028 kcal: 485KH: 42,5 BE: Fett: 21,0 ZS: 2,5,7,13 a,16,19,20	Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtsch 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 Nachtsch kJ: 1419 kcal: 473KH: 20,1 BE: Fett: 19,5 ZS: 6,7,13a,16,20	Ged. Gemüse* mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise Nachtsch kJ: 2167 kcal: 517KH: 61,4 BE: Fett: 24,1 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachtsch kJ: 2640 kcal: 626KH: 68,0 BE: Fett: 26,2 ZS: 1,3,4,7,10,13a,16,	Hähnchenbrust* "Süß-Sauer" dazu Reis Nachtsch kJ: 2016 kcal: 482KH: 35,2 BE: 3,0 Fett: 19,8 ZS: 2,5,7,13a,16,20
Fr 09.10	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1946 kcal: 465KH: 26,7 BE: Fett: 35,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Kohlroulade mit Specksoße dazu Püree Nachtsch kJ: 2479 kcal: 592KH: 26,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,3,7,10,13a,16,20	Hähnchenschnitzel* mit Nudelsalat Nachtsch kJ: 2561 kcal: 615KH: 61,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	3 Kartoffelrösti* mit buntem Gemüse und Käsesoße Nachtsch kJ: 2157 kcal: 517KH: 61,4 BE: Fett: 24,1 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Frikadelle mit Lauchzwiebel-Soße und Püree Nachtsch 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 Nachtsch kJ: 1968 kcal: 448KH: 22,9 BE: 3,0 Fett: 14,5 ZS: 7,12,13a,16,20
Sa 10.10	Bunter Gemüsetopf mit Geflügelfleischbällchen Nachtsch kJ: 1985 kcal: 474KH: 24,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,10,13a,16,19	Bratwurst auf Wirsinggemüse dazu Püree Nachtsch kJ: 2679 kcal: 640KH: 38,9 BE: Fett: 29,5 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16,20	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 – 307 96 79 Telefax: 0234 – 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de Besteller / Name  Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,30 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.			Bunter Gemüsetopf* mit Geflügelfleischbällchen Nachtsch kJ: 1526 kcal: 365KH: 22,0 BE: 2,0 Fett: 18,0 ZS: 6,10,13a,16,19
So 11.10	Frikadelle mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2322 kcal: 526KH: 32,8 BE: Fett: 22,3 ZS: 6,10,13a,16,20	Hähnchengeschnetzeltes* in Käse-Sahne-Soße dazu Spätzle Nachtsch kJ: 2460 kcal: 536KH: 24,5 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,7,10,13a,16,20				Frikadelle mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2150 kcal: 514KH: 25,4 BE: 2,5 Fett: 20,6 ZS: 6,13a,16,20

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwelfelt, 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=Pekan, 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

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodierem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

Alle Menüs 11,99 € / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,30 € / Portion

	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,33,42,43}	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis {7,46}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}
Menü 3	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Zarte Kasseler Scheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und italienischem Hartkäse extra {1,7,42,44}	 Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice - Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67 Bestellungen Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr	
Menü 4	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}		
Vegetarisch	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahne-Sauce, dazu italienischer Hartkäse extra {1,3,7,31,44}	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Griechischer Gemüseeintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7}		
Kalt	Gebackenes Hähnchenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,33,39,46}	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,33,39}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat {6,7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}		

(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



menüService



KW 41

Bitte bestellen Sie nach Möglichkeit stets eine Woche im Voraus. Dies erleichtert dem Küchenchef die Einkaufsplanung.

	Menü 1 12,99 €	Menü 2 12,99 €	Salat 1 11,99 €	Salat 2 11,99 €	Salat 3 11,99 €	Salat 4 11,99 €
Montag 05.10.2026	Hähnchenschnitzel in Sahnesauce mit Spätzle und Erbsen & Möhren	Tortellini mit Ricottafüllung und Blumenkohlrischen	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing
Mittwoch 07.10.2026	Chicken Nuggets mit Kroketten und Salat	Jägerschnitzel mit Champignons und Bratkartoffeln	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing
Freitag 09.10.2026	Kibbeling mit hausgemachtem Knobi-Dip und Bratkartoffeln	Frischer Hausfrauen- Matjes und Bratkartoffeln	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing

Eine Abteilung der:



Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH / menüService

Telefon: 0234/30796-79

Telefax: 0234/30796-67

www.mahlzeitendienst-bo.de

Bestellungen

Mo.-Do. 08:00 bis 11:30 Uhr

Fr. 08:00 bis 10:30 Uhr

Besteller*in (Name):
