

Menüplan KW 42 vom 12.10.2026 - 18.10.2026

KW 42	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 12.10	Serbische Bohnensuppe mit Bockwurst Nachtsch kJ: 2422 kcal: 511KH: 28,7 BE: Fett: 26,8 ZS: 6,,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 2147 kcal: 513KH: 37,7 BE: Fett: 31,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Fitnesssteller* mit Schafskäse und Dressing Nachtsch kJ: 2010 kcal: 291KH: 7,9 BE: Fett: 5,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Vollkornnudeln* mit einer mediterranen Gemüsesoße Nachtsch kJ: 1893 kcal: 442KH: 68,5 BE: Fett: 10,5 ZS: 2,7,13a, 16,19	Hähnchen-Gyros* mit Reis und Tomatensoße Nachtsch kJ: 2073 kcal: 496KH: 27,7 BE: Fett: 25,0 ZS: 7,13a,16	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 2122 kcal: 508KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 23,6 ZS: 2,34,,5,6,7,10,13a,16
Di 13.10	Hacksteak mit Champignon-Speck-Rahm dazu Kräuterpüree Nachtsch kJ: 2479 kcal: 592KH: 72,7 BE: Fett: 38,2 ZS: 23,4,5,7,10,13a,16,	Putenbraten* in Zwiebelsoße dazu Rösti Nachtsch kJ: 2150 kcal: 498KH: 35,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 10,13a,16,	Bunter Salat mit Hähnchenbrust dazu Dressing Nachtsch kJ: 1654 kcal: 395KH: 25,7 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16, 20	Kohlrabi-Eintopf* mit Gartengemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2125 kcal: 527KH: 49,4 BE: Fett: 9,6 ZS: 2,7,13,16,	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 2596 kcal: 620KH: 86,6 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Kohlrabi-Eintopf mit Gartengemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2022 kcal: 498KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 7,0 ZS: 2,7,13a,16
Mi 14.10	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2180 kcal: 521KH: 25,8 BE: Fett: 21,2 ZS: 7,10,13a,16	Kassler auf Rahmwirsing dazu Püree Nachtsch kJ: 2340 kcal: 560KH: 42,1 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,	Schlemmersalat mit Schinken und Ei und Dressing Nachtsch kJ: 1536 kcal: 367KH: 15,7 BE: Fett: 16,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Eier* Königsberger-Art mit Püree Nachtsch kJ: 2161 kcal: 570KH: 34,4 BE: Fett: 25,6 ZS: 2,7,13a,16,19,20	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachtsch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 33,8 ZS: 1,3,4,7,10,13a,19,20	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2160 kcal: 516KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 20,8 ZS: 7,10,13a,16
Do 15.10	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Nachtsch kJ: 2089 kcal: 499KH: 32,2 BE: Fett: 13,2 ZS: 7,13a,16	Rheinischer Sauerbraten* mit Nudeln und Apfelmus Nachtsch kJ: 2561 kcal: 612KH: 85,5 BE: Fett: 19,2 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Bunter Reissalat* mit Hähnchennuggets Nachtsch kJ: 1536 kcal: 367KH: 10,4 BE: Fett: 11,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Auberginen-Tomatensoße* mit Spaghetti Nachtsch kJ: 2190 kcal: 524KH: 55,9 BE: Fett: 19,2 ZS: ,7,13a,16,	Nudelauflauf* mit fruchtiger Basilikum- Tomatensoße mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2506 kcal: 599KH: 53,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Nachtsch kJ: 1909 kcal: 465KH: 24,6 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 7,10,13a
Fr 16.10	Pan. Fischfilet* mit Dillsoße dazu Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2451 kcal: 586KH: 37,2 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,	Bratwurst mit Jägersoße und Spätzle Nachtsch kJ: 2196 kcal: 514KH: 28,1 BE: Fett: 25,7 ZS: 6,10,13a,16,20	Frikadelle mit Kartoffelsalat Nachtsch kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Weiße Bohnen* mit Spinat-Tomaten-Sahnesoße dazu Nudeln Nachtsch kJ: 1672 kcal: 400KH: 45,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,7,13a,16,	Pfannkuchen* mit Fruchtkompott Nachtsch kJ: 1842 kcal: 415KH: 37,2 BE: Fett: 38,0 ZS: 7,10,13a,16	Bratwurst mit Jägersoße und Spätzle Nachtsch kJ: 2147 kcal: 513KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 23,2 ZS: 6,10,13a,16,20,
Sa 17.10	Möhreneintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 892 kcal: 213KH: 12,9 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,13a,16,	Geflügel-Kräuterbällchen* in würziger Currysoße dazu Mischgemüse und Reis Nachtsch kJ: 2642 kcal: 680KH: 62,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 6,7,10,13a,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.			Möhreneintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 880 kcal: 211KH: 10,2 BE: 3,0 Fett: 18,0 ZS: 6,13a,16,19,20
So 18.10	Hähnchenbrust* mit Soße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2491 kcal: 595KH: 23,8 BE: Fett: 22,5 ZS: 13a,16,	Schweinegulasch buntes Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 2480 kcal: 536KH: 24,5 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,				Schweinegulasch mit buntem Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 1800 kcal: 430KH: 29,4 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,

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 Jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

Besteller / Name: _____

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

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Menü 1	Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln {7,10,33,38,43,44}	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 {7,9,10,33,38,39,43,44}	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,33,44}	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}
Menü 2	Hühnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {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}	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln {7,10,33,42,43}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,42,43,44}	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}
Menü 3	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	Penne "all' arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit italienischem Hartkäse {1,7,33,43,44}	 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 Möhreeneintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	Gebratenes Buntbarschfilet mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	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}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}		
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}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,10,33,36,43}		

(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 42

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 12.10.2026	Wies'n Hähnchenschenkel mit Hausmacher Krautsalat	Bayrischer Leberkäse mit Hausmacher Krautsalat	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 14.10.2026	Bayrische Weißwurst mit süßem Senf und warmem bayrischem Kartoffelsalat	Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffelstampf und Kraut	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 16.10.2026	Grillschinken mit Kartoffelgratin und Sauerkraut	Fleischpflanzerl mit Kartoffelgratin und Sauerkraut	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):
