Menüplan KW 48 vom 23.11.2026 - 29.11.2026

KW 48	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 **23.11**	**Linsensuppe** mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16	**Schweinegeschnetzeltes** mit Rosenkohl und Nudeln Nachtisch kJ: 2230 kcal: 478KH: 32,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16	**Bunter Salat*** mit Thunfisch und Dressing Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 19,0 BE: Fett: 12,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	**Nudeln mit*** fruchtiger Tomatensoße Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	**Apfelstrudel*** mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 38,0 BE: Fett: 13,6 ZS: 2,3,10,13,16a	**Linsensuppe** mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1761 kcal: 408KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16
Di **24.11**	**Hühnerfricassee*** mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16	**Herzhafte Bratwurst** mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln Nachtisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	**Geflügelsalat*** 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1521 kcal: 318KH: 7,8 BE: Fett: 19,4 ZS: 2,7,10,13a,16,19,20	**Frühlingsrolle*** mit Gemüsefüllung und Reis Nachtisch kJ: 2001 kcal: 478KH: 31,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,7,13a,16,19	**Spaghetti Carbonara** Nachtisch kJ: 2178 kcal: 520KH: 64,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16	**Hühnerfricassee** mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1859 kcal: 438KH: 42,7 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16
Mi **25.11**	**Geb. Fleischkäse** Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2771 kcal: 662KH: 27,0 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,10,13a,16,	**Hähnchenschnitzel*** mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 5,7,10,13a,16,20	**Bunter Salat** mit Hähnchennuggets dazu Dressing Nachtisch kJ: 1458 kcal: 388KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a16,20	**Kartoffelklöße*** mit Zwiebelsoße dazu Rotkohl Nachtisch kJ: 2171 kcal: 519KH: 78,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16,19	**Kartoffelgratin mit** Hackfleisch und Käse überbacken Nachtisch kJ: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,13a,16	**Hähnchenschnitzel*** mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 24,7 ZS: 5,7.,10,17,13a,16,20
Do **26.11**	**Schweinegulasch** "Förster-Art" mit Erbsen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2245 kcal: 537KH: 31,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,13a,16,20	**Westf. Dicke Bohnen** mit Krustenbraten und Püree Nachtisch kJ: 2245 kcal: 520KH: 48,0 BE: Fett: 38,7 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	**Gemischter Salat** mit Putenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	**Kartoffel-Käse-Lauch*** Paprika-Suppe Nachtisch kJ: 2340 kcal: 560KH: 24,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,7,13a,16,20	**Reibekuchen*** mit Apfelmus Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 2,3,10,13a,16	**Schweinegulasch** Förster-Art mit Erbsen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 485KH: 28,7 BE: 3,0 Fett: 20,0 ZS: 7,13a,16,20
Fr **27.11**	**Fischfilet paniert** in Dill-Curry-Soße Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 28,7 BE: Fett: 17,2 ZS: 7,10,12,13a,16,20	**Zwiebel-Rahm-Schnitzel** mit Nudeln Nachtisch kJ: 2285 kcal: 545KH: 52,0 BE: Fett: 24,4 ZS: 7,13a,16	**Frikadelle** mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2535 kcal: 513KH: 55,8 BE: Fett: 32,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16,20	**Broccoli*** in Rahmsoße dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 1260 kcal: 313KH: 36,4 BE: Fett: 8,5 ZS: 7,13a,16,	**Hähnchencurry*** mit Reis Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 2,5,7,13a,16	**Fischfilet "natur"** mit Dill-Curry-Soße Broccoli Kartoffeln Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 7,12,13a,16,20
Sa **28.11**	**Kohlrabi-Möhren-Eintopf** mit Hackfleischeinlage Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,3 BE: Fett: 21,5 ZS: 6,13a,16	**Hacksteak** mit Brechbohnen und Püree Nachtisch kJ: 1972 kcal: 471KH: 37,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16,				**Kohlrabi-Möhren-Eintopf** mit Hackfleisch Nachtisch kJ: 1950 kcal: 466KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 27,4 ZS: ,13a,,16,19
So **29.11**	**Hähnchenbrust*** mit Fingermöhrchen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,7 BE: Fett: 20,5 ZS: 7,13a,16,	**Bratwurst** mit Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2064 kcal: 498KH: 42,6 BE: Fett: 26,7 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,17				**Hähnchenbrust*** mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2115 kcal: 505KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 20,2 ZS: 7,13a,16,

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

Familien- und Krankenpflege Bochum
Für die Menschen, die uns brauchen.

Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,30 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.

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 geschweift.

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=Broteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. *= ohne Schweinefleisch

48. Woche

23.11.2026 - 29.11.2026

Menüplan *(Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)*

Besteller / Name: _____

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

	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
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}	**Kasselerbraten** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	**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}		
Menü 4	**Frischer Möhreneintopf** 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	**Gemüseschnitzel (veg.)** mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	**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}	**Frischer Sahnequark (veg.)** mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	**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}		
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.)** mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}		

Familien- und Krankenpflege Bochum
Für die Menschen, die uns brauchen.

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

(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



KW 48 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 23.11.2026	Möhreneintopf mit Bockwurst	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle & 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 25.11.2026	Schnitzel „Hollandaise“ mit Kroketten & Erbsen & Möhren	„Volland-Teller“ - Curryfrikadelle, Gyros mit Pommes & Tsatsiki	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 27.11.2026	Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas & Käse überbacken dazu Reis & gemischter Salat	Backfisch & Kartoffelsalat	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):