

Alle Menüs 11,00 € (ausgenommen Menü 4 - Diabetiker geeignet - 11,30 €) / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,20 € / Portion

	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024	Samstag 25.05.2024	Sonntag 26.05.2024		
Menü 1	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree [3,0 BE] {7,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 16.05.2024!	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	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 [5,2 BE] {1,7,12,33,42,44,46}	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen [4,3 BE] {1,7,10,12,38,39,42,44}		
Menü 2	Gedünstetes Seehechtfilet in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln [3,3 BE] {4,7,8,9,33,39,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 16.05.2024!	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,31,38,42,43}	Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Gebratenes Seehechtfilet in frischer Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und buntem Sommergemüse {1,4,7,9,12,33,41}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln [3,3 BE] {9,10,38,39,42,43,44}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen [3,2 BE] {9,10,33,38,42,43,44}		
Menü 3	0	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis [42]	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	 <p>Familien- und Krankenpflege Bochum</p> <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	0	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE] {1,3,6,9,10,42,43}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [4,3 BE] {1,3,7,9,10,42,43}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln [3,5 BE] {7,42,46}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,5 BE] {7,33,42}				
Vegetarisch	0	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Griechischer Gemüseeintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}				
Kalt	0	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	Sahnequark mit Schokoraseln (veg.) dazu Früchte und Vollkornmüsli Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {1,3,6,7,8,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}				
Salat	0	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	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}	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}	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,36,44}			<p>Bestellung Obsttüte (Lieferung montags) - 6,30 € pro Tüte</p>  <p>bitte hier ankreuzen </p>	

(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

Menüplan vom 20.05.2024 - 26.05.2024

KW 21	Menü 1 – silber Klassiker € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 2 – blau Gourmet € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 3 – Salat € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 4 – grün vegetarisch € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 5 – lila Allerlei € 9,15/ Mini € 8,20	Menü 6–rot Diabetiker geeignet € 9,15/ Mini € 8,20
Mo 20.05	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	Putengeschnetzeltes* Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 32,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16		Spaghetti Funghi* mit Pilzsoße Nachtisch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16		Putengeschnetzeltes* Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 41,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16,20
Di 21.05	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,20	Fleischkäse mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi Nachtisch kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	Salatplatte * mit Hähnchenbrust und Dressing Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 124,0 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a, 16,20	Veg. Lasagne* mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 2889 kcal: 691KH: 32,0 BE: Fett: 35,8 ZS: 7,10,13a,16,19,22	Hähnchenragout* in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln Nachtisch kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
Mi 22.05	Hähnchenbrust* mit Broccoli Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2365 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 6,13a,16,	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	Bunter Salat* mit Käsestreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Vegetarische Nuggets* mit Nudeln und Tomatensoße Nachtisch kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22	Currywurst mit Kartoffel-Wedges Nachtisch kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	Hähnchenbrust* mit Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2227 kcal: 533KH: 22,5 BE: 3,0 Fett: 27,0 ZS: 6,13a,16,
Do 23.05	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2325 kcal: 522KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20	Rindercevapcici* mit Balkangemüse und Reis Nachtisch kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	Gem. Salat mit Schinkenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Veg. Spätzlepfanne* mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße Nachtisch kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	Kaiserschmarrn* Vanillesoße Nachtisch kJ: 1983 kcal: 495KH: 39,0 BE: Fett: 32,8 ZS: 1,2,10,13a,16	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2268 kcal: 348KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
Fr 24.05	Fischfilet paniert* mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Rindergulasch* mit Bohnen und Nudeln Nachtisch kJ: 2085 kcal: 498KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtisch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Paprikagemüse* mit Reis Nachtisch kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,,13a,	Nudeln "Florentiner-Art" mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße Nachtisch kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	Rindergulasch* mit Bohnen und Nudeln Nachtisch kJ: 2044 kcal: 475KH: 33,0 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
Sa 25.05	Rheinische Kartoffelsuppe* mit Geflügelbockwurst Nachtisch kJ: 1331 kcal: 318KH: 37,3 BE: Fett: 12,5 ZS: 1,4,5,10,13a,16	Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2244 kcal: 522KH: 39,3 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	 <p>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>Besteller/Name: _____</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>			Rheinische* Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst Nachtisch kJ: 1507 kcal: 360KH: 37,3 BE: 3,5 Fett: 8,4 ZS: 1,4,5,10,13a,16
So 26.05	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2120 kcal: 482KH: 34,8 BE: Fett: 26,2 ZS: 13a,16	Rinderbraten mit Leipziger Allerlei und Püree Nachtisch kJ: 2068 kcal: 494KH: 28,1 BE: Fett: 22,2 ZS: 2,3,4,7,13a,16	 <p>Bestellung Obsttüte (Lieferung montags) 6,40 € pro Tüte</p> <p>Bitte hier ankreuzen:</p> <input type="checkbox"/>			Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2088 kcal: 477KH: 28,3 BE: 3,0 Fett: 20,1 ZS: ,13a,16

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.

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=Pekkan, 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