

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

	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024	Samstag 23.11.2024	Sonntag 24.11.2024
<b>Menü 1</b>	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	<b>Deftige Bauernplatte</b> Kasseler, Bratwurstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	<b>Pfeffergulasch vom Rind</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}	<b>Kasselerbraten</b> in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>2 Hähnchenbrustfilets "natur"</b> in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckerkorn und Bandnudeln {1,7,46}	<b>Chinapfanne "süß-sauer"</b> mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}	<b>Schweineschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Milchreis Pflaume (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	<b>4 Bratwurstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>Schwäbische Linsen</b> mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	<b>Schweinefleisch "süß-sauer"</b> mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,39,43,46}	<b>Meyers große Nudelplatte</b> Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 <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>Schnippelbohnen-Eintopf</b> mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}	<b>Grünkohlteiler</b> mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}	<b>Dicke Bohnen</b> mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)</b> mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b> mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31,33,44}	<b>Vegetarische Kohlroulade (veg.)</b> in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	<b>Feuriges Chili (veg.)</b> mit Soja und Reis {6}		
<b>Kalt</b>	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b> mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgemischt, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Frischer Sahnequark (veg.)</b> mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>3 Cevapcici</b> mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}		
<b>Salat</b>	<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}	<b>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}	<b>Chicken Chips Salat</b> bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	<b>Salat Sunny Surprise</b> Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Griechischer Salat (veg.)</b> Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}		

(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 KW 47 vom 18.11.2024 - 24.11.2024

KW 47	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 18.11	<b>Graupensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1800 kcal: 430KH: 29,8 BE: Fett: 18,6 ZS: 6,13a,19	<b>Rinderhacksteak*</b> in Pfefferrahmsoße dazu Erbsen und Spätzle Nachtisch kJ: 1987 kcal: 475KH: 52,2 BE: Fett: 19,3 ZS: 5,10,13a,16,20	<b>Salatplatte mit*</b> Thunfisch und Dressing  Nachtisch kJ: 1987 kcal: 475KH: 52,2 BE: Fett: 19,3 ZS: 5,10,13a,16,20	<b>Ravioli</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1472 kcal: 352KH: 53,6 BE: Fett: 22,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Milchreis*</b> mit Zimt und Zucker  Nachtisch kJ: 2138 kcal: 529KH: 87,5 BE: Fett: 15,3 ZS: 1,2,3,5,7,10,13a,16	<b>Graupensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1800 kcal: 430KH: 25,8 BE: 2,5 Fett: 17,3 ZS: 6,13a,16
Di 19.11	<b>Putenbraten*</b> in Estragonsoße mit Bohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 55,4 BE: Fett: 19,4 ZS: 7,13a,16,	<b>Schweinerahmgulasch</b> mit Champignons und Nudeln  Nachtisch kJ: 2433 kcal: 505KH: 49,4 BE: Fett: 25,4 ZS: 7,13a,16	<b>Schlemmersalat*</b> mit gebr. Hähnchenstreifen und Caesar-Dressing  Nachtisch kJ: 1537 kcal: 367KH: 10,7 BE: Fett: 18,6 ZS: 1,2,5,7,13a,16,20	<b>Pilzpfanne in Rahm*</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2014 kcal: 481KH: 55,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16	<b>Chili con carne</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 1824 kcal: 436KH: 62,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 13a,16,19,20	<b>Putenbraten</b> in Estragonsoße mit Bohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1875 kcal: 442KH: 30,7 BE: 3,0 Fett: 16,3 ZS: 7,13a,16
Mi 20.11	<b>Königsberger Klopse</b> in Kaperntunke Rote-Beete-Salat Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2244 kcal: 536KH: 23,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Spießbraten</b> auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 2012 kcal: 475KH: 15,1 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,5,13a,16,20	<b>Gemischter Salat</b> mit Schafskäse und Dressing  Nachtisch kJ: 1189 kcal: 284KH: 8,3 BE: Fett: 4,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Senf-Eier*</b> mit Kartoffeln und Salat  Nachtisch kJ: 1340 kcal: 320KH: 27,6 BE: Fett: 15,4 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Thunfischauflauf*</b> mit Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2192 kcal: 524KH: 66,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,10,12,13a,16,19	<b>Senf-Eier</b> mit Kartoffeln und Salat  Nachtisch kJ: 1299 kcal: 315KH: 22,2 BE: 2,5 Fett: 14,5 ZS: 7,10,13a,16,20
Do 21.11	<b>Nürnberger Würstchen</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2298 kcal: 521KH: 25,9 BE: Fett: 34,0 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16	<b>Hähnchenfiletroulade*</b> mit Broccoli und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2068 kcal: 494KH: 29,8 BE: Fett: 41,2 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Schweizer Wurstsalat</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 1373 kcal: 328KH: 8,6 BE: Fett: 26,3 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16	<b>Sellerieschnitzel*</b> mit Soße und Püree  Nachtisch kJ: 1975 kcal: 457KH: 22,8 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,3,5,10,7,13a,16,19,22,	<b>Hähnchengeschnetzeltes*</b> in Pfefferrahmsoße mit Champignons dazu Spätzle Nachtisch kJ: 2678 kcal: 640KH: 31,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 1,5,7,10,13a,16,19	<b>Hähnchenfiletroulade*</b> in Pfefferrahmsoße mit Champignons und Spätzle Nachtisch kJ: 2588 kcal: 580KH: 24,8 BE: 3,0 Fett: 25,1 ZS: 1,5,7,10,13a,16
Fr 22.11	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Senfsoße Karotten und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1897 kcal: 450KH: 48,7 BE: Fett: 19,4 ZS: 7,10,12,19,13a,16,20	<b>Geflügelschasklikpfanne*</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Nudeln  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 532KH: 60,8 BE: Fett: 16,4 ZS: 7,13a,16,20	<b>Bunter Salat*</b> mit Käsestreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 10,8 BE: Fett: 10,6 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Möhreneintopf*</b> mit frischen Gartenkräutern  Nachtisch kJ: 1772 kcal: 422KH: 36,0 BE: 0,0 Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16,19,22	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 2596 kcal: 567KH: 87,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 1,7,10,13a,16,20	<b>Möhreneintopf*</b> mit frischen Gartenkräutern  Nachtisch kJ: 1765 kcal: 415KH: 29,6 BE: 3,0 Fett: 10,6 ZS: 7,13a,16,19
Sa 23.11	<b>Linsensuppe</b> mit Geflügelbockwurst  Nachtisch kJ: 2654 kcal: 635KH: 36,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 6,13a,16,19	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> Jäger-Art mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 468KH: 27,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 7,13a,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></p> <hr/> <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>Linsensuppe</b> mit Geflügelbockwurst  Nachtisch kJ: 2454 kcal: 587KH: 26,0 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 6,13a,19,20
So 24.11	<b>Sauerbraten*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2415 kcal: 593KH: 52,5 BE: Fett: 26,6 ZS: 2,7,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2525 kcal: 527KH: 33,2 BE: Fett: 28,4 ZS: 7,10,13a,16				<b>Hähnchenbrust*</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2454 kcal: 498KH: 28,7 BE: 3,0 Fett: 25,6 ZS: 7,10,13a,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