

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

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024	Samstag 30.11.2024	Sonntag 01.12.2024
<b>Menü 1</b>	<b>Rostbratwurst</b> mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	<b>Saftiger Spießbraten</b> in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Frischer Grünkohleintopf</b> mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu 1 Brötchen {1,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	<b>Schweinerückensteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	<b>Putenschnitzel "Sauce Provencale"</b> mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,39,42,46}	<b>Gefüllte Roulade "Hausfrauenart"</b> in feiner Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln {7,10,31,33,42,43,44}	<b>Kasselerbraten</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	<b>Rinderbraten "Esterhazy"</b> in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Albondigas</b> Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	<b>Chicken Crossies</b> in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	<b>Zitronenhähnchen "Toscana"</b> mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	<b>Gebratene Cabanossi</b> mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	 <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>Linsensuppe</b> mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Frisches Fischfilet</b> gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	<b>2 Bratwürstchen "Thüringer Art"</b> auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Grießflammeri (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>3 Kartoffelrösti (veg.)</b> mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	<b>Spaghetti Bolognese (veg.)</b> mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	<b>Frische Champignons (veg.)</b> in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}	<b>Kräuterrührei (veg.)</b> mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	<b>Puszta-Krauttopf (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln {7}		
<b>Kalt</b>	<b>2 Heringfilets</b> in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	<b>Kokosmilchreis mit Mangokompott (veg.)</b> Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Chicken Nuggets</b> knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}		
<b>Salat</b>	<b>Salat Bella Italia (veg.)</b> frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	<b>Levante Salat (veg.)</b> Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Salat Allgäuer-Art</b> Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	<b>Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)</b> frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}		

(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 48 vom 25.11.2024 - 01.12.2024

KW 48	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
<b>Mo</b> 25.11	<b>Hühnersuppentopf*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1320 kcal: 315KH: 38,0 BE: Fett: 9,6 ZS: 13a,19	<b>Gebr. Hähnchenbrust*</b> in Paprikasahnesoße mit Erbsen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2069 kcal: 495KH: 34,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 5,7,13a,16,	<b>Salatplatte *</b> mit Nuggets dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1373 kcal: 328KH: 9,6 BE: 0,0 Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,13a,16,20,23	<b>Currylinsen*</b> mit Kokosmilch und Reis  Nachtisch kJ: 2675 kcal: 640KH: 75,0 BE: Fett: 20,4 ZS: 7,10,13a,16	<b>Spaghetti *</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	<b>Hühnersuppentopf*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1310 kcal: 305KH: 26,8 BE: 3,0 Fett: 8,2 ZS: 6,13a,19
<b>Di</b> 26.11	<b>Rostbratwurst</b> mit herzhafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2318 kcal: 553KH: 27,4 BE: Fett: 38,2 ZS: 6,,13a,16	<b>Kassler</b> mit Dicken Bohnen und Püree  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 503KH: 26,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,5,7,13a,16,20	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenbrust dazu Dressing  Nachtisch kJ: 2010 kcal: 388KH: 11,6 BE: Fett: 9,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,200	<b>Gemüselasagne</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2770 kcal: 662KH: 73,0 BE: Fett: 23,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22	<b>Apfelstrudel*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,5 BE: Fett: 19,5 ZS: 7,10,13a,16	<b>Rostbratwurst</b> mit herzhafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2122 kcal: 507KH: 23,7 BE: 3,0 Fett: 28,3 ZS: 6,13a,16
<b>Mi</b> 27.11	<b>Fr. Hackfleisch-Bolognese</b> mit Nudeln und Salat  Nachtisch kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,7 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,13a,16	<b>Fleischkäse</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2148 kcal: 513KH: 34,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1243 kcal: 473KH: 12,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Bratkartoffelpfanne*</b> mit Gemüse  Nachtisch kJ: 1876 kcal: 448KH: 38,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 4,13a,19,22	<b>Nudelauflauf*</b> mit Hähnchenfleisch und Paprika  Nachtisch kJ: 2564 kcal: 595KH: 58,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,10,13a,19	<b>Fleischkäse</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 27,9 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,
<b>Do</b> 28.11	<b>Kohlroulade</b> mit Specksoße und Püree  Nachtisch kJ: 2479 kcal: 593KH: 52,0 BE: Fett: 29,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16, 20	<b>Hühnerfricassee*</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 34,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 5,7,13a,16,	<b>Bunter Salat</b> mit Schweinebraten dazu Dressing  Nachtisch kJ: 2015 kcal: 482KH: 18,2 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Bunter Gemüseeintopf*</b>   Nachtisch kJ: 1530 kcal: 365KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a	<b>Frikadelle Puzsta-Art</b> mit Bratkartoffeln  Nachtisch kJ: 2246 kcal: 468KH: 45,2 BE: Fett: 21,6 ZS: 5,13a,16,	<b>Hühnerfricassee*</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis  Nachtisch kJ: 1875 kcal: 448KH: 29,2 BE: 3,0 Fett: 19,5 ZS: 5,7,10,13a,16,20
<b>Fr</b> 29.11	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Dillsoße Salat und Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 1987 kcal: 465KH: 41,7 BE: Fett: 21,7 ZS: 1,7,12,13a,16,19,20	<b>Zwiebel-Senf-Braten</b> v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtisch kJ: 2208 kcal: 508KH: 25,5 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,3,5,7,10,13,16,20	<b>Tortellini-Salat</b>   Nachtisch kJ: 2897 kcal: 692KH: 90,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Gek. Eier*</b> mit Püree und Spinat  Nachtisch kJ: 1876 kcal: 448KH: 28,0 BE: Fett: 32,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22	<b>Bauernhackfleischtopf</b> mit Paprika, Tomaten Bohnen, Karotten Kartoffeln Nachtisch kJ: 2272 kcal: 542KH: 21,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 13a, 16	<b>Zwiebel-Senf-Braten</b> v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 17,8 BE: 3,0 Fett: 7,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20
<b>Sa</b> 30.11	<b>Blumenkohl-Eintopf*</b> mit Frikadelle  Nachtisch kJ: 1792 kcal: 398KH: 28,5 BE: Fett: 18,3 ZS: 13a,16	<b>Rindergulasch*</b> mit Rosenkohl und Nudeln  Nachtisch kJ: 2031 kcal: 485KH: 15,6 BE: Fett: 31,5 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	<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>Blumenkohl-Eintopf</b> mit Frikadelle  Nachtisch kJ: 1678 kcal: 377KH: 27,5 BE: 2,5 Fett: 16,4 ZS: 13a,16
<b>So</b> 01.12	<b>Hähnchenschnitzel</b> "Jäger-Art" Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2561 kcal: 564KH: 27,3 BE: Fett: 27,5 ZS: ,13a,16,20	<b>Rinderschmorbraten*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1913 kcal: 458KH: 21,3 BE: Fett: 26,2 ZS: 2,7,10,13a,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=Pekana, 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