

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

	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024	Samstag 07.12.2024	Sonntag 08.12.2024
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Frischer Weißkrauteintopf mit Kasseler und einem kleinen Brötchen {1,7,9,33,38,42,43,44}	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}
Menü 3	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	Zarte Kassellerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	 <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	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti {1,3,7}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,31,33,44}	2 Couscous-Gemüsetaler (veg.) mit einer Gemüsebolognese {1}		
Kalt	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat {6,7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}		
Salat	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}		

(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 vom 02.12.2024 - 08.12.2024

KW 49	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 02.12	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2165 kcal: 517KH: 22,8 BE: Fett: 28,5 ZS: 5,6,13a,16,19,20,22	Rindergulasch * mit Möhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2077 kcal: 497KH: 54,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 7,13a,16,20	Bunter Salat* mit Hähnchenbrust Dressing Nachtisch kJ: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Veg. Rosenkohl-Einopf* Nachtisch kJ: 1548 kcal: 370KH: 22,4 BE: Fett: 13,6 ZS: 13a,19	Apfelfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2152 kcal: 488KH: 20,8 BE: 3,0 Fett: 25,7 ZS: 2,5,13a,16,19,20
Di 03.12	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,5,7,13a,16,	Mini-Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 7,13a,16	Salatteller* mit Hähnchennuggets und Dressing Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Rührei * mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1809 kcal: 432KH: 24,0 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2565 kcal: 613KH: 61,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 7,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 27,4 BE: 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a,
Mi 04.12	Mettwurst mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree Nachtisch kJ: 2472 kcal: 591KH: 61,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Hähnchenbrust* mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle Nachtisch kJ: 2252 kcal: 539KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	Gem. Salat* mit Käse und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20	Gemüse-Pilz-Pfanne* mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree Nachtisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Spätzle Nachtisch kJ: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	Mettwurst mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree Nachtisch kJ: 2283 kcal: 546KH: 37,4 BE: 3,0 Fett: 25,5 ZS: 2,3,5,6,7,13a,16
Do 05.12	Putenkeule* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 1,6,13a,16,20	Schweinegeschnetzeltes "Bermer-Art" dazu Nudeln Nachtisch kJ: 2275 kcal: 548KH: 51,2 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Thunfisch-Reissalat 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1988 kcal: 425KH: 49,5 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Wirsing Eintopf* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1762 kcal: 418KH: 32,8 BE: Fett: 16,0 ZS: 13a	Hähnchenpf. Madagaskar mit Nudeln * und Salat Nachtisch kJ: 2325 kcal: 475KH: 51,6 BE: Fett: 7,4 ZS: 7,13a,16	Wirsing Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1743 kcal: 398KH: 24,8 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 13a
Fr 06.12	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	Schnitzel "Puszta-Art" mit Rösti Nachtisch kJ: 2725 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Veg. Röstling* "Puszta-Art" mit Rösti Nachtisch kJ: 2615 kcal: 625KH: 60,2 BE: Fett: 17,2 ZS: 2,3,7,13a,16,19,22,23	Quarkkeulchen * mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16,	Fischfilet "natur" mit Senfsoße Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16
Sa 07.12	Grünkohl-Eintopf mit Mettwurst Nachtisch kJ: 2228 kcal: 532KH: 22,8 BE: Fett: 38,0 ZS: 6,7,13a,19,20	Rinderhacksteak* mit Pariser Karotten und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1872 kcal: 446KH: 43,0 BE: Fett: 25,8 ZS: 5,10,13a,20	<p>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de</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>			Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1645 kcal: 392KH: 22,0 BE: 3,0 Fett: 15,4 ZS: 6,13a,19
So 08.12	Hähnchenbrust* mit Mischgemüse und Püree Nachtisch kJ: 2194 kcal: 548KH: 27,7 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Schweinegulasch mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle Nachtisch kJ: 2868 kcal: 685KH: 50,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalte/kuhe Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell. Satz. 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=Pekann, 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