


**Alle Menüs 11,40 € (ausgenommen Menü 4 - Diabetiker geeignet - 11,70 €) / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,20 € / Portion**

	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025	Samstag 22.03.2025	Sonntag 23.03.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Leberkäse mit Röstzwiebeln</b>  dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Großer Grillteller</b>  Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	<b>Feiner Porree-Eintopf</b>  mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	<b>Schinken-Makkaroni</b>  in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b>  gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	<b>Pfannenfrikadelle</b>  in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>Hühnerfrikassee</b>  mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
<b>Menü 2</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>  in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	<b>Sahnegeschnetzeltes vom Schwein</b>  mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Ratsherrentopf</b>  Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	<b>Putenschnitzel "natur"</b>  in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	<b>Hähnchen "süß-sauer"</b>  Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	<b>Ungarisches Gulasch</b>  mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	<b>Hubertusbraten</b>  mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,39,42,43,44}
<b>Menü 3</b>	<b>Djuvecreispfanne</b>  mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	<b>Tagliatelle in Käsekräutersauce</b>  grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Hähnchenbrustfilet in Currysauce</b>  mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	<b>1/2 gegrillte Schweinshaxe</b>  auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	<b>Grießflammeri Sauerkirsch (veg.)</b>  mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum</b> Für die Menschen, die uns brauchen.</p> <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>Gedünstetes Seehechtfilet</b>  in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	<b>Badisches Rahmgaschnetzeltes</b>  mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Rinderbraten</b>  in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	<b>Meisterfrikadelle mit Rotkohl</b>  in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Penne in Gorgonzolasauce (veg.)</b>  mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	<b>Gebackener Hirtenkäse (veg.)</b>  mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	<b>Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)</b>  in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	<b>Buntes Gemüsecurry (veg.)</b>  Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	<b>Spaghetti Vegetariano (veg.)</b>  mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse {1,3,7,12,33,44}		
<b>Kalt</b>	<b>2 Hacksteaks</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	<b>Chicken Nuggets</b>  mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	<b>Milchreis Apfel (veg.)</b>  mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Eiersalat</b>  mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}		
<b>Salat</b>	<b>Thunfisch Salat</b>  bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	<b>Sportler Salat</b>  bunter Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	<b>Bunter Salat Mix (veg.)</b>  Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	<b>Caesar-Salat-Hähnchen</b>  Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	<b>Knuspersalat (veg.)</b>  bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}		

(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 17.03.2025 - 23.03.2025

KW 12	Menü 1 – silber Klassiker € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 2 – blau Gourmet € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 3 – Salat € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 4 – grün vegetarisch € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 5 – lila Allerlei € 9,55/ Mini € 8,60	Menü 6 – rot Diabetiker geeignet € 9,55/ Mini € 8,60
<b>Mo</b> 17.03	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,6,13a,16,20	<b>Curry-Rahm-Schnitzel</b> mit Erbsen und Reis  Nachtisch kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16	<b>Schwalmtaler Salat</b> mit Frikadelle und Dressing  Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Gemüsecurry</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,13a,16,19,22	<b>Milchreis *</b> mit Zimt und Zucker  Nachtisch kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 2,5,10,13a,16
<b>Di</b> 18.03	<b>Eieromelett*</b> mit Rahmspinat und Püree  Nachtisch kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	<b>Schweinegulasch</b> mit Brechbohnen und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16	<b>Gemischter Salat*</b> mit Fetakäse dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Spätzle mit*</b> Käsesoße und Salat  Nachtisch kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Käse-Lauch-Soße und Püree  Nachtisch kJ: 2346 kcal: 589KH: 39,0 BE: Fett: 23,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20	<b>Eieromelett*</b> mit Rahmspinat und Püree  Nachtisch kJ: 1800 kcal: 427KH: 20,4 BE: 3,0 Fett: 42,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
<b>Mi</b> 19.03	<b>Cremlige Champignon-*</b> Hähnchenpfanne mit Spätzle  Nachtisch kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	<b>Mettwurst</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Reissalat  Nachtisch kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Veg. Bohneneintopf</b>   Nachtisch kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16	<b>Gemüse-Nudelauflauf*</b> mit Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13,16	<b>Champignon-Hähnchen-</b> Pfanne mit Spätzle  Nachtisch kJ: 1915 kcal: 438KH: 38,9 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19
<b>Do</b> 20.03	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Kohlrabi und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2042 kcal: 486KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16	<b>Schweinebraten</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2185 kcal: 498KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16	<b>Salatplatte "Hawaii"</b> mit Schinken und Ananas und Dressing  Nachtisch kJ: 1530 kcal: 363KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	<b>Paprika-Zucchini-Pfanne*</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	<b>Curry-Frikadelle</b> mit Bratkartoffeln  Nachtisch kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16	<b>Schweinebraten</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2142 kcal: 485KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 13a,16
<b>Fr</b> 21.03	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1946 kcal: 465KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	<b>Rinderbraten*</b> Broccoli und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16	<b>1 Frikadelle</b> mit Nudelsalat  Nachtisch kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Bunter Gemüseeintopf*</b> mit Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19	<b>Gef. Pfannkuchenl*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,11,13a,16	<b>Fischfilet natur*</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1923 kcal: 460KH: 21,3 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 7,10,12,13a,16
<b>Sa</b> 22.03	<b>Käse-Lauch-Eintopf</b> mit Hackbällchen  Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 35,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Senf-Sahnesoße Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2047 kcal: 489KH: 38,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,10,13a,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>  <hr/></p> <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>Käse-Lauch-Eintopf</b> mit Hackbällchen  Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 11,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19
<b>So</b> 23.03	<b>Geflügelroulade*</b> in Sahnesoße dazu Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 5,7,13a,16	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Mischgemüse und Rösti  Nachtisch kJ: 1909 kcal: 442KH: 26,5 BE: Fett: 29,3 ZS: 5,7,10,13a,16				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalte/kuhe Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit roten/weißen 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