

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

	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}
Menü 2	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckerkorn und Bandnudeln {1,7,46}	Chinapfanne "süß-sauer" mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}
Menü 3	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,39,43,46}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 <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	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,39,42,43,44}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31,33,44}	Vegetarische Kohlroulade (veg.) in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}		
Kalt	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}		
Salat	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	Kerniger Salat (veg.) Salat mit Rote Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	Salat Sunny Surprise Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Griechischer Salat (veg.) 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 vom 24.03.2025 - 30.03.2025

KW 13	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
Mo 24.03	Kartoffel-Möhren-Lauch- Eintopf mit Hackfleischeinlage Nachtsch kJ: 1613 kcal: 386KH: 39,3 BE: Fett: 22,4 ZS: 13a	Schaschlik-Gulasch mit Nudeln und Salat Nachtsch kJ: 1571 kcal: 376KH: 27,8 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Salatplatte* mit Thunfisch Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 519KH: 6,4 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16	Spaghetti "Funghi"* mit Champignonsoße Nachtsch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Putengeschnetzeltes* mit Mais und Zwiebeln dazu Reis Nachtsch kJ: 1440 kcal: 350KH: 38,2 BE: Fett: 20,7 ZS: 5,7,13a,16	Putengeschnetzeltes* mit Mais und Zwiebeln dazu Reis Nachtsch kJ: 1430 kcal: 340KH: 29,6 BE: Fett: 17,4 ZS: 5,7,13a,16
Di 25.03	Hähnchenschnitzel* mit Sauce Bernaise dazu Kartoffeln und Erbsen Nachtsch kJ: 2232 kcal: 533KH: 28,6 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Rinderbraten* in Zwiebel-Sahne-Soße Blumenkohl Kartoffeln Nachtsch kJ: 1465 kcal: 350KH: 32,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse Dressing Nachtsch kJ: 1143 kcal: 473KH: 11,1 BE: Fett: 11,5 ZS: 7,10,13a,16,20	Veget. Bolognese* mit Spaghetti Nachtsch kJ: 1914 kcal: 445KH: 65,4 BE: Fett: 26,4 ZS: 7,13a,16,19	Milchreis* mit Apfel-Kompott Nachtsch kJ: 1948 kcal: 458KH: 38,3 BE: Fett: 20,3 ZS: 2,7,10,13,16,19,22	Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise Kartoffeln und Erbsen Nachtsch kJ: 2215 kcal: 529KH: 26,5 BE: Fett: 3,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20
Mi 26.03	Hackfleischpfanne mit Paprika und Pilzen Nudeln Nachtsch kJ: 2709 kcal: 647KH: 71,0 BE: Fett: 14,4 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Putenbraten* mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2096 kcal: 485KH: 31,0 BE: Fett: 20,7 ZS: 13a,16	Salatplatte Hawaii mit Schinken und Ananas dazu Dressing Nachtsch kJ: 1535 kcal: 368KH: 10,0 BE: Fett: 13,0 ZS: 2,7,13a,16,20	Veg. Möhreintopf Nachtsch kJ: 887 kcal: 288KH: 18,6 BE: Fett: 12,7 ZS: 13a,19	Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2278 kcal: 478KH: 59,7 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Putenbraten* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2056 kcal: 476KH: 22,5 BE: Fett: 2,5 ZS: 13a,16
Do 27.03	Hähnchenbrust* mit Asiagemüse Kokos-Currysoße und Reis Nachtsch kJ: 2028 kcal: 459KH: 22,5 BE: Fett: 21,0 ZS: 2,3,5,7,10,13 a,16, 19,20	Krustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 2351 kcal: 561KH: 25,9 BE: Fett: 44,6 ZS: 2,3,5,6,7,13a,16,20	Salatplatte mit gef. Schinkenröllchen und Dressing Nachtsch kJ: 1419 kcal: 473KH: 20,1 BE: Fett: 19,5 ZS: 6,7,13a,16,20	Veg. Tortellini* mit fruchtiger Tomatensoße Nachtsch kJ: 2753 kcal: 565KH: 100,3 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,2,7,10,13a,19	Frikadelle mit Lauchzwiebelsoße und Püree Nachtsch kJ: 2278 kcal: 478KH: 25,3 BE: Fett: 26,2 ZS: 2,3,7,10,13a,16,19,20	Hähnchenbrust mit Asiagemüse Kokos-Currysoße und Reis Nachtsch kJ: 2017 kcal: 436KH: 18,2 BE: Fett: 3,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,20
Fr 28.03	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1946 kcal: 465KH: 26,7 BE: Fett: 35,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Kohlroulade mit Specksoße dazu Püree Nachtsch kJ: 2479 kcal: 592KH: 26,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,3,7,10,13a,16,20	Hähnchenschnitzel* mit Nudelsalat Nachtsch kJ: 2561 kcal: 615KH: 61,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Ged. Gemüse* mit Sauce Hollandaise Nachtsch kJ: 1686 kcal: 403KH: 39,2 BE: Fett: 22,6 ZS: 2,5,10,13a,16	Chili con carne dazu Reis Nachtsch kJ: 1554 kcal: 371KH: 31,5 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,5,13a,16,19,20	Fischfilet natur* mit Senfsoße mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1968 kcal: 448KH: 22,9 BE: Fett: 3,0 ZS: 7,12,13a,16,20
Sa 29.03	Bunter Gemüsetopf* mit Rindfleischeinlage Nachtsch kJ: 1985 kcal: 421KH: 24,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,19	Mettwurst auf Wirsinggemüse und Püree Nachtsch kJ: 2679 kcal: 641KH: 35,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	<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> <hr/> <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>			Bunter Gemüsetopf* mit Rindfleischeinlage Nachtsch kJ: 1526 kcal: 348KH: 22,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 13a,16,19
So 30.03	Bratwurst mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2174 kcal: 542KH: 27,8 BE: Fett: 21,5 ZS: 5,6,13a,16,20	Hähnchengeschnetzeltes* in Käse-Sahnesoße und Spätzle Nachtsch kJ: 2480 kcal: 535KH: 24,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,4,10,13a,16				Bratwurst mit buntem Gemüse Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 2150 kcal: 440KH: 24,2 BE: Fett: 20,6 ZS: 5,6,13a,16,20

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalorien Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potentiell allergenem Inhalt. 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 / Sulfit, 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