

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

	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025	Samstag 12.04.2025	Sonntag 13.04.2025	
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}	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	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	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Zarte Kasselerseiben 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}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}			
Vegetarisch	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Möhreneintopf (veg.) mit einem kleinen Brötchen {1}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44}			
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}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}			
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}	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	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 07.04.2025 - 13.04.2025

KW 15	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 07.04	Graupensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1800 kcal: 430KH: 29,8 BE: Fett: 18,6 ZS: 6,13a,19	Rinderhacksteak* in Pfefferrahmsoße dazu Erbsen und Spätzle Nachtisch kJ: 1987 kcal: 475KH: 52,2 BE: Fett: 19,3 ZS: 5,10,13a,16,20	Salatplatte mit* Thunfisch und Dressing Nachtisch kJ: 1987 kcal: 475KH: 52,2 BE: Fett: 19,3 ZS: 5,10,13a,16,20	Ravioli mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 1472 kcal: 352KH: 53,6 BE: Fett: 22,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Milchreis* mit Zimt und Zucker Nachtisch kJ: 2138 kcal: 529KH: 87,5 BE: Fett: 15,3 ZS: 1,2,3,5,7,10,13a,16	Graupensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1800 kcal: 430KH: 25,8 BE: 2,5 Fett: 17,3 ZS: 6,13a,16
Di 08.04	Putenbraten* in Estragonsoße mit Bohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 55,4 BE: Fett: 19,4 ZS: 7,13a,16,	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Nudeln Nachtisch kJ: 2433 kcal: 505KH: 49,4 BE: Fett: 25,4 ZS: 7,13a,16	Schlemmersalat* 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	Pilzpfanne in Rahm* mit Nudeln Nachtisch kJ: 2014 kcal: 481KH: 55,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16	Chili con carne mit Reis Nachtisch kJ: 1824 kcal: 436KH: 62,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 13a,16,19,20	Putenbraten in Estragonsoße mit Bohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1875 kcal: 442KH: 30,7 BE: 3,0 Fett: 16,3 ZS: 7,13a,16
Mi 09.04	Königsberger Klopse in Kaperntunke Rote-Beete-Salat Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2244 kcal: 536KH: 23,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,10,13a,16,20	Spießbraten auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2012 kcal: 475KH: 15,1 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,5,13a,16,20	Gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1189 kcal: 284KH: 8,3 BE: Fett: 4,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Senf-Eier* mit Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 1340 kcal: 320KH: 27,6 BE: Fett: 15,4 ZS: 7,10,13a,16,20	Thunfischauflauf* mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2192 kcal: 524KH: 66,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,10,12,13a,16,19	Senf-Eier mit Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 1299 kcal: 315KH: 22,2 BE: 2,5 Fett: 14,5 ZS: 7,10,13a,16,20
Do 10.04	Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Püree Nachtisch kJ: 2298 kcal: 521KH: 25,9 BE: Fett: 34,0 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16	Hackbraten mit Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2068 kcal: 494KH: 29,8 BE: Fett: 41,2 ZS: 7,10,13a,16,20	Schweizer Wurstsalat 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1373 kcal: 328KH: 8,6 BE: Fett: 26,3 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16	Sellerieschnitzel* 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	Hähnchengeschnetzeltes* 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	Hackbraten 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 11.04	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Karotten und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1897 kcal: 450KH: 48,7 BE: Fett: 19,4 ZS: 7,10,12,19,13a,16,20	Geflügelschashlikpfanne* mit Paprika und Zwiebeln dazu Nudeln Nachtisch kJ: 2228 kcal: 532KH: 60,8 BE: Fett: 16,4 ZS: 7,13a,16,20	Bunter Salat* mit Käsestreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 10,8 BE: Fett: 10,6 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Möhreneintopf* mit frischen Gartenkräutern Nachtisch kJ: 1772 kcal: 422KH: 36,0 BE: 0,0 Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16,19,22	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 2596 kcal: 567KH: 87,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 1,7,10,13a,16,20	Möhreneintopf* mit frischen Gartenkräutern Nachtisch kJ: 1765 kcal: 415KH: 29,6 BE: 3,0 Fett: 10,6 ZS: 7,13a,16,19
Sa 12.04	Linsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2654 kcal: 634KH: 36,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 6,13a,16,19	Hähnchenschnitzel* mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 531KH: 27,0 BE: Fett: 22,4 ZS: 7,10,13a,16,	<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>			Linsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2454 kcal: 587KH: 24,0 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 6,13a,16,19,
So 13.04	Sauerbraten* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2415 kcal: 577KH: 52,5 BE: Fett: 26,6 ZS: 2,7,13a,16	Geflügelgulasch* mit Möhrengemüse und Nudeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 531KH: 38,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 7,13a,16				

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