

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

	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025	Samstag 19.04.2025	Sonntag 20.04.2025
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Rieslingsauce, mit Spinat und Salzkartoffeln {4,7,12,33,41} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 17.04.2025!	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 17.04.2025!	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 16.04.2025!
Menü 2	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 17.04.2025!	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43} Die Lieferung erfolgt gefroren am 17.04.2025!	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 16.04.2025!
Menü 3	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	0	 <p>Familien- und Krankenpflege Bochum Für die Menschen, die uns brauchen.</p> <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	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	Gebrautes Buntbarschfilet mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	0		
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.) mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	0		
Kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	0		
Salat	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossisbeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	0		

(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 14.04.2025 - 20.04.2025

KW 16	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 14.04	Hühnersuppentopf* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1320 kcal: 315KH: 38,0 BE: Fett: 9,6 ZS: 13a,19	Gebr. Hähnchenbrust* in Paprikasahnesoße mit Erbsen und Nudeln Nachtisch kJ: 2069 kcal: 495KH: 34,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 5,7,13a,16,	Salatplatte * 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	Currylinsen* mit Kokosmilch und Reis Nachtisch kJ: 2675 kcal: 640KH: 75,0 BE: Fett: 20,4 ZS: 7,10,13a,16	Spaghetti * mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	Hühnersuppentopf* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1310 kcal: 305KH: 26,8 BE: 3,0 Fett: 8,2 ZS: 6,13a,19
Di 15.04	Rostbratwurst mit herzafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2318 kcal: 553KH: 27,4 BE: Fett: 38,2 ZS: 6,,13a,16	Kassler 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	Salatplatte* mit Hähnchenbrust dazu Dressing Nachtisch kJ: 2010 kcal: 388KH: 11,6 BE: Fett: 9,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,200	Gemüselasagne mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 2770 kcal: 662KH: 73,0 BE: Fett: 23,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22	Apfelstrudel* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,5 BE: Fett: 19,5 ZS: 7,10,13a,16	Rostbratwurst mit herzhafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2122 kcal: 507KH: 23,7 BE: 3,0 Fett: 28,3 ZS: 6,13a,16
Mi 16.04	Fr. Hackfleisch-Bolognese mit Nudeln und Salat Nachtisch kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,7 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,13a,16	Fleischkäse 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	Hirtensalat mit Hackbällchen Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1243 kcal: 473KH: 12,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Bratkartoffelpfanne* mit Gemüse Nachtisch kJ: 1876 kcal: 448KH: 38,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 4,13a,19,22	Nudelaufwurf* mit Hähnchenfleisch und Paprika Nachtisch kJ: 2564 kcal: 595KH: 58,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,10,13a,19	Fleischkäse 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,
Do 17.04	Kohlroulade mit Specksoße und Püree Nachtisch kJ: 2479 kcal: 593KH: 52,0 BE: Fett: 29,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16, 20	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 34,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 5,7,13a,16,	Bunter Salat mit Schweinebraten dazu Dressing Nachtisch kJ: 2015 kcal: 482KH: 18,2 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Bunter Gemüseeintopf* Nachtisch kJ: 1530 kcal: 365KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a	Frikadelle Puzsta-Art mit Bratkartoffeln Nachtisch kJ: 2246 kcal: 468KH: 45,2 BE: Fett: 21,6 ZS: 5,13a,16,	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1875 kcal: 448KH: 29,2,0 BE: 3,0 Fett: 19,5 ZS: 5,7,10,13a,16,20
Fr 18.04	Pan. Fischfilet* mit Dillsoße Gemüse und Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 1987 kcal: 465KH: 41,7 BE: Fett: 21,7 ZS: 1,7,12,13a,16,19,20	Zwiebel-Senf-Braten 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		Gek. Eier* mit Püree und Spinat Nachtisch kJ: 1876 kcal: 448KH: 28,0 BE: Fett: 32,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22		Zwiebel-Senf-Braten 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
Sa 19.04	Blumenkohl-Eintopf mit Frikadelle Nachtisch kJ: 1792 kcal: 428KH: 28,5 BE: Fett: 21,3 ZS: 6,13a,16,19	Putengulasch* mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2031 kcal: 485KH: 25,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 7,13a,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> <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>			Blumenkohl-Eintopf mit Frikadelle Nachtisch kJ: 1678 kcal: 401KH: 25,5 BE: 2,5 Fett: 16,4 ZS: 6,13a,16,19
So 20.04	Hähnchenschnitzel* Jäger Art Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2561 kcal: 612KH: 27,3 BE: Fett: 27,5 ZS: 13a,16,20	Rinderschmorbraten* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1913 kcal: 458KH: 27,2 BE: Fett: 26,2 ZS: 2,7,13a,16				Rinderschmorbraten* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1898 kcal: 454KH: 22,3 BE: 3,0 Fett: 20,5 ZS: 2,7,13a,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