

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

	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025	Samstag 10.05.2025	Sonntag 11.05.2025
<b>Menü 1</b>	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	<b>Deftige Bauernplatte</b> Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	<b>Pfeffergulasch vom Rind</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}	<b>Kasselerbraten</b> in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenbrustfilet "India"</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis {7,46}	<b>Chinapfanne "süß-sauer"</b> mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}	<b>Schweineschnitzel "Mailänder Art"</b> mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	<b>Milchreis Pflaume (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>Schwäbische Linsen</b> mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Indisches Butterchicken</b> Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	<b>Tagliatelle "al prosciutto"</b> grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Penne "all' arrabbiata"</b> mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	 <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>Frühlingsgemüse-Eintopf</b> mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}	<b>Rostbratwurst</b> mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,39,42,43,44}	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}	<b>Dicke Bohnen</b> mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)</b> mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b> mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31,33,44}	<b>Vegetarische Kohlroulade (veg.)</b> in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	<b>Feuriges Chili (veg.)</b> mit Soja und Reis {6}		
<b>Kalt</b>	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b> mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Frischer Sahnequark (veg.)</b> mit Obstsalat {6,7,33}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}		
<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>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat mit Rote Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}	<b>Chicken Chips Salat</b> bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	<b>Salat Sunny Surprise</b> Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Griechischer Salat (veg.)</b> 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 05.05.2025 - 11.05.2025

KW 19	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> 05.05	<b>Bunter Weißkohleintopf</b> mit Mettwurst  Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	<b>Putengeschnetzeltes*</b> Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 32,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenschnitzel und Dressing  Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13,16,	<b>Spaghetti Funghi*</b> mit Pilzsoße  Nachtisch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	<b>Gefüllte Pfannkuchen*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	<b>Putengeschnetzeltes*</b> Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 41,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16,20
<b>Di</b> 06.05	<b>Schweineschnitzel in</b> Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,20	<b>Fleischkäse</b> mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi  Nachtisch kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	<b>Salatplatte *</b> mit Hähnchenbrust und Dressing  Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a, 16,20	<b>Bunter Gemüseeintopf*</b>   Nachtisch kJ: 1530 kcal: 366KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 2,7,10,13a, 16,20	<b>Hähnchenragout*</b> in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln  Nachtisch kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7, 13a,16	<b>Schweineschnitzel in</b> Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
<b>Mi</b> 07.05	<b>Rinderhacksteak*</b> mit Broccoli Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 2325 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 6,13a,16,	<b>Schweinebraten</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	<b>Bunter Salat*</b> mit Schafskäse und Dressing  Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10, 13a,16,20	<b>Vegetarische Nuggets*</b> mit Nudeln und Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10, 13a,16,19,22	<b>Currywurst</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	<b>Rinderhacksteak*</b> mit Broccoli und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2227 kcal: 533KH: 22,5 BE: 3,0 Fett: 27,0 ZS: 6,13a,16,
<b>Do</b> 08.05	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2325 kcal: 522KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20	<b>Rindercevapcici*</b> mit Balkangemüse und Reis  Nachtisch kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	<b>Gem. Salat</b> mit Schinkenstreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Veg. Spätzlepfanne*</b> mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße  Nachtisch kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	<b>Kaiserschmarrn*</b> Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1983 kcal: 495KH: 39,0 BE: Fett: 32,8 ZS: 1,2,10,13a,16	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2268 kcal: 348KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
<b>Fr</b> 09.05	<b>Fischfilet paniert*</b> mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Rindergulasch*</b> mit Bohnen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2085 kcal: 498KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	<b>Schnitzel mit</b> Kartoffelsalat  Nachtisch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Paprikagemüse*</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,,13a,	<b>Nudeln "Florentiner-Art"</b> mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße  Nachtisch kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	<b>Rindergulasch*</b> mit Bohnen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2044 kcal: 475KH: 33,0 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
<b>Sa</b> 10.05	<b>Rheinische Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1507 kcal: 360KH: 37,3 BE: Fett: 56,0 ZS: 6,13a,16,19	<b>Hähnchenkeule*</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,8 BE: Fett: 36,7 ZS: 7, 13a,16	<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> _____</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>Rheinische Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1820 kcal: 435KH: 32,5 BE: 3,5 Fett: 21,0 ZS: 6,,13a,16,19
<b>So</b> 11.05	<b>Mettwurst</b> auf Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,8 BE: Fett: 26,2 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16	<b>Rinderroulade</b> mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2168 kcal: 518KH: 28,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16				

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