

Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

Besteller / Name: _____

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

	Montag 14.07.2025	Dienstag 15.07.2025	Mittwoch 16.07.2025	Donnerstag 17.07.2025	Freitag 18.07.2025	Samstag 19.07.2025	Sonntag 20.07.2025
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	2 Hack-Medaillons "Toscana" mit Kräutern auf Tomaten-Zucchini-gemüse und Bandnudeln {1,3,9,10,43}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42}
Menü 2	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfli-nudeln {1,7,31,38,42,43}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,42,43,}	Frischer Möhreneintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}
Menü 3	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,39,43,46}	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice - Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67 Bestellungen Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr	
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Rostbratwurst "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}		
Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}		
Kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Frische Erdbeeren (veg.) mit Vanillesauce und Quark Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten,dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,36,44}		

(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 14.07.2025 - 20.07.2025

KW 29	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 14.07	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	Putengeschnetzeltes* Stroganoff Karotten und Püree Nachtisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 32,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 1,2,4,7,10,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13,16,	Spaghetti Funghi* mit Pilzsoße Nachtisch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Gefüllte Pfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Putengeschnetzeltes* 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
Di 15.07	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,20	Fleischkäse mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi Nachtisch kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	Salatplatte * mit Hähnchenbrust und Dressing Nachtisch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13a, 16,20	Bunter Gemüseeintopf* Nachtisch kJ: 1530 kcal: 366KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a,19,	Hähnchenragout* in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln Nachtisch kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
Mi 16.07	Rinderhacksteak* mit Broccoli und Püree Nachtisch kJ: 2365 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	Bunter Salat* mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Vegetarische Nuggets* mit Nudeln und Tomatensoße Nachtisch kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22	Currywurst mit Nudeln Nachtisch kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	Rinderhacksteak* mit Broccoli und Püree Nachtisch kJ: 2227 kcal: 533KH: 22,5 BE: 3,0 Fett: 27,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,
Do 17.07	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2325 kcal: 522KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20	Rindercevapcici* mit Balkangemüse und Reis Nachtisch kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	Gem. Salat mit Schinkenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Veg. Spätzlepfanne* mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße Nachtisch kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	Kaiserschmarrn* Vanillesoße Nachtisch kJ: 1983 kcal: 495KH: 39,0 BE: Fett: 32,8 ZS: 1,2,10,13a,16	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2268 kcal: 348KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
Fr 18.07	Fischfilet paniert* mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Hähnchen-Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln Nachtisch kJ: 2185 kcal: 522KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtisch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Paprikagemüse* mit Reis Nachtisch kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,13a,	Nudeln "Florentiner-Art"* mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße Nachtisch kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	Hähnchen-Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln Nachtisch kJ: 2122 kcal: 507KH: 33,0 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
Sa 19.07	Rheinische Kartoffelsuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 32,3 BE: Fett: 21,0 ZS: 6,13a,16,19	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,8 BE: Fett: 36,7 ZS: 7,13a,16	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de Besteller/Name: _____ Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an. 			Rheinische Kartoffelsuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,8 BE: 3,5 Fett: 21,0 ZS: 6,13a,16,19
So 20.07	Mettwurst auf Sauerkraut dazu Püree Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,7 BE: Fett: 31,2 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 10,13a,16,20				Hähnchenschnitzel* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 20,1 ZS: 13a,10,16,20

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kj Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit anderem Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkarotten 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=Pekan, 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