30. Woche

21.07.2025 - 27.07.2025

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 21.07.2025	Dienstag 22.07.2025	Mittwoch 23.07.2025	Donnerstag 24.07.2025	Freitag 25.07.2025	Samstag 26.07.2025	Sonntag 27.07.2025
Menü 1	**Leberkäse mit Röstzwiebeln** dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	**Großer Grillteller** Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	**Frischer Weißkrauteintopf** mit Kasseler und einem kleinen Brötchen {1,7,9,33,38,42,43,44}	**Schinken-Makkaroni** in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	**Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel** gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	**Pfannenfrikadelle** in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	**Hühnerfrikassee** mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
Menü 2	**Paniertes Hähnchenschnitzel** in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}	**Sahnegeschnetzeltes vom Schwein** mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	**Ratsherrentopf** Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	**Putenschnitzel "natur"** in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	**Hühnchen "süß-sauer"** Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	**Ungarisches Gulasch** mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	**Hubertusbraten** mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}
Menü 3	**Djuvecreispfanne** mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	**Tagliatelle in Käsekräutersauce** grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	**Hähnchenbrustfilet in Currysauce** mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	**1/2 gegrillte Schweinshaxe** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	**Grießflammeri Sauerkirsch (veg.)** mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}		
Menü 4	**Schnippelbohnen-Eintopf** mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	**Gedünstetes Seehechtfilet** in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}	**Badisches Rahmgeschnetzeltes** mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	**Meisterfrikadelle mit Rotkohl** in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	**Rinderbraten** in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}		
Vegetarisch	**Penne in Gorgonzolasauce (veg.)** mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	**Gebackener Hirtenkäse (veg.)** mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	**Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)** in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	**Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.)** mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,33}	**Spaghetti Vegetariano (veg.)** mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse {1,3,7,12,33,44}		
Kalt	**2 Hacksteaks** mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	**Chicken Nuggets** mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	**Kokosmilchreis (veg.)** Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokomptt, Vollkornmüsli und Keksen, garniert mit gerösteten Kokosraspeln {1,3,7,8} Wird in einer Klarsichschale geliefert!	**Gebratenes Schweinekotelett** mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	**Eiersalat** mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}		
Salat	**Thunfisch Salat** bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	**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 Provencale** frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	**Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)** frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	**Knuspersalat (veg.)** bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}		

Familien- und Krankenpflege Bochum
Für die Menschen, die uns brauchen.

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

(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 21.07.2025 - 27.07.2025

KW 30	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 **21.07**	**Linsensuppe** mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16	**Schweinegeschnetzeltes** mit Rosenkohl und Nudeln Nachtisch kJ: 2230 kcal: 478KH: 32,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16	**Bunter Salat*** mit Thunfisch und Dressing Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 19,0 BE: Fett: 12,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	**Nudeln mit*** fruchtiger Tomatensoße Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	**Apfelstrudel*** mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 38,0 BE: Fett: 13,6 ZS: 2,3,10,13,16a	**Linsensuppe** mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1761 kcal: 408KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 19,4 ZS: 1,6,13a,16
Di **22.07**	**Hühnerfricassee*** mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16	**Herzhafte Bratwurst** mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln Nachtisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	**Geflügelsalat*** 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1521 kcal: 318KH: 7,8 BE: Fett: 19,4 ZS: 2,7,10,13a,16,19,20	**Frühlingsrolle*** mit Gemüsefüllung und Reis Nachtisch kJ: 2001 kcal: 478KH: 31,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,7,13a,16,19	**Spaghetti Carbonara** Nachtisch kJ: 2178 kcal: 520KH: 64,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16	**Hühnerfricassee** mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1859 kcal: 438KH: 42,7 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16
Mi **23.07**	**Putenbraten*** mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2415 kcal: 577KH: 52,8 BE: Fett: 28,4 ZS: 13a,16,20	**Hähnchenschnitzel*** mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 5,7,10,13a,16,20	**Bunter Salat** mit Hähnchennuggets dazu Dressing Nachtisch kJ: 1458 kcal: 388KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a16,20	**Kartoffelklöße*** mit Zwiebelsoße dazu Rotkohl Nachtisch kJ: 2171 kcal: 519KH: 78,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16,19	**Kartoffelgratin mit** Hackfleisch und Käse überbacken Nachtisch kJ: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,13a,16	**Putenbraten*** mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2150 kcal: 514KH: 27,6 BE: 3,0 Fett: 24,7 ZS: 2,7.,13a,16,20
Do **24.07**	**Schweinegulasch** "Förster-Art" mit Erbsen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2245 kcal: 537KH: 31,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,13a,16,20	**Westf. Dicke Bohnen** mit Krustenbraten und Püree Nachtisch kJ: 2245 kcal: 520KH: 48,0 BE: Fett: 38,7 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	**Gemischter Salat** mit Putenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	**Gemüseschnitzel*** mit Rosenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 32,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,4,,7,10,13a,16,20	**Reibekuchen*** mit Apfelmus Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 2,3,10,13a,16	**Schweinegulasch** Förster-Art mit Erbsen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 485KH: 28,7 BE: 3,0 Fett: 20,0 ZS: 7,13a,16,20
Fr **25.07**	**Fischfilet *"natur"** in Dill-Curry-Soße Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 28,7 BE: Fett: 17,2 ZS: 7,10,12,13a,16,20	**Zwiebel-Rahm-Schnitzel** mit Nudeln Nachtisch kJ: 2285 kcal: 545KH: 52,0 BE: Fett: 24,4 ZS: 7,13a,16	**1 Frikadelle** mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2535 kcal: 513KH: 55,8 BE: Fett: 32,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16,20	**Broccoli*** in Rahmsoße dazu Schwenkkartoffeln Nachtisch kJ: 1260 kcal: 313KH: 36,4 BE: Fett: 8,5 ZS: 7,13a,16,	**Hähnchencurry*** mit Reis Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 2,5,7,13a,16	**Fischfilet "natur"** mit Dill-Curry-Soße Broccoli Kartoffeln Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 2,5,7,13a,16,20
Sa **26.07**	**Kohlrabi-Möhren-Eintopf** mit Kartoffeln und Hackfleisch Nachtisch kJ: 1970 kcal: 471KH: 29,3 BE: Fett: 28,5 ZS: 13a,16,19,	**Rinderhacksteak*** mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1691 kcal: 404KH: 37,8 BE: Fett: 36,7 ZS: 5,7,10,13a,16,	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de Bestellter/Name: Familien- und Krankenpflege Bochum Für die Menschen, die uns brauchen.			**Kohlrabi-Möhren-Eintopf** mit Kartoffeln und Hackfleisch Nachtisch kJ: 1950 kcal: 466KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 27,4 ZS: ,13a,,16,19
So **27.07**	**Rinderbraten** mit Fingermöhren dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2508 kcal: 600KH: 34,8 BE: Fett: 24,3 ZS: 13a,16,20	**Bratwurst** mit Gemüse dazu Püree Nachtisch kJ: 1906 kcal: 456KH: 42,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16,20				**Rinderbraten*** mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2485 kcal: 594KH: 30,8 BE: 3,0 Fett: 25,2 ZS: 13a,16,20

Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jodiertem Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwelelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwelfelt, 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=Broteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. *= ohne Schweinefleisch