

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

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 4

Vegetarisch

Kalt

Salat

Montag	04.08.2025	Dienstag	05.08.2025	Mittwoch	06.08.2025	Donnerstag	07.08.2025	Freitag	08.08.2025	Samstag	09.08.2025	Sonntag	10.08.2025
Rostbratwurst		Pfannenfrikadelle		Frischer Möhreneintopf		Steak vom Schweinerücken		Gebackenes Schollenfilet		2 hausgemachte Frikadellen		Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"	
mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}		in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}		mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}		in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}		mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}		in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	
Geflügel-Geschnetzeltes		2 Hähnchenbrustfilets "natur"		Jägerbraten		3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.)		Hühnerfrikassee		Rinderbraten "Esterhazy"		Putenschnitzel "natur"	
in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}		in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}		Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}		mit Vanillesauce {1,3,7,31}		mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}		in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}		in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	
Frischkäse-Spinatmaultaschen		Albondigas		Chicken Crossies		Gegrillte Hähnchenkeule		Bigos - Polnischer Krauttopf		 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			
Linsensuppe		Frisches Fischfilet		2 Bratwürstchen "Thüringer Art"		Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"		Lebergeschnetzeltes					
mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}		gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}		auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}		mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}		in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}					
3 Kartoffelrösti (veg.)		Spaghetti Bolognese (veg.)		Gemüseplatte (veg.)		Bunte Reispfanne (veg.)		Gemüse-Pilzpfanne (veg.)					
mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}		mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}		verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}		mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}		in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}					
2 Heringfilets		Geflügelsalat		Meyers Milchreis (veg.)		Gebratenes Schweinekotelett		Gebackenes Putenschnitzel					
in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}		mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}		mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,33}		mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}		mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}					
Salat Bella Italia (veg.)		Bunter Salat Mix (veg.)		Hirtensalat		Salat Allgäuer-Art		Levante Salat (veg.)					
frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}		Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}		mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}		Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}		Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}					

(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 04.08.2025 - 10.08.2025

KW 32	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 04.08	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 40,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,6,13a,16,20	Curry-Rahm-Schnitzel mit Erbsen und Reis Nachtisch kJ: 2446 kcal: 548KH: 48,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,5,10,13a,16	Schwalmtaler Salat mit Frikadelle und Dressing Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Veg. Gemüsecurry mit Reis Nachtisch kJ: 2650 kcal: 627KH: 82,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 5,13a,16,19,22	Milchreis * mit Zimt und Zucker Nachtisch kJ: 1890 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 185,0 ZS: 7,13a,16	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1900 kcal: 454KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 2,5,10,13a,16
Di 05.08	Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 34,6 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Schweinegulasch mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2376 kcal: 568KH: 27,0 BE: Fett: 29,2 ZS: 10,13a,16	Gemischter Salat* mit Fetakäse dazu Dressing Nachtisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Spätzle mit* Käsesoße und Salat Nachtisch kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Hähnchenbrust* mit Käse-Lauch-Soße und Püree Nachtisch kJ: 2346 kcal: 589KH: 39,0 BE: Fett: 23,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20	Eieromelett* mit Rahmspinat und Püree Nachtisch kJ: 1800 kcal: 427KH: 20,4 BE: 3,0 Fett: 42,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
Mi 06.08	Cremige Champignon-* Hähnchenpfanne mit Spätzle Nachtisch kJ: 1938 kcal: 467KH: 55,0 BE: Fett: 15,8 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	Mettwurst mit Sauerkraut und Püree Nachtisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,4,6,7,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Reissalat Nachtisch kJ: 1722 kcal: 412KH: 53,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,10,13a,16,20	Veg. Bohneneintopf Nachtisch kJ: 1446 kcal: 346KH: 58,4 BE: Fett: 17,0 ZS: 13a,16,	Gemüse-Nudelauflauf* mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2060 kcal: 498KH: 44,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,6,7,10,13,a,16	Champignon-Hähnchen- Pfanne mit Spätzle Nachtisch kJ: 1915 kcal: 438KH: 38,9 BE: 3,0 Fett: 14,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19
Do 07.08	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2042 kcal: 465KH: 29,6 BE: Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2425 kcal: 580KH: 36,8 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16,	Salatplatte "Hawaii" mit Schinken und Ananas und Dressing Nachtisch kJ: 1530 kcal: 363KH: 13,5 BE: Fett: 16,6 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Paprika-Zucchini-Pfanne* mit Reis Nachtisch kJ: 1437 kcal: 344KH: 46,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Curry-Frikadelle mit Bratkartoffeln Nachtisch kJ: 2210 kcal: 514KH: 54,4 BE: Fett: 56,0 ZS: 2,6,7,13a,16	Schweinebraten mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2142 kcal: 485KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 13a,16
Fr 08.08	Pan. Fischfilet* mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1946 kcal: 465KH: 28,7 BE: Fett: 36,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Rinderbraten* Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2425 kcal: 580KH: 34,6 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,7,13a,16,	1 Frikadelle mit Nudelsalat Nachtisch kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Bunter Gemüseeeintopf* mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2010 kcal: 423KH: 26,4 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a,19	Gef. Pfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,11,13a,16	Fischfilet natur* mit Spinat und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1923 kcal: 460KH: 21,3 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 7,10,12,13a,16
Sa 09.08	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen Nachtisch kJ: 1811 kcal: 433KH: 35,3 BE: Fett: 28,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,19	Hähnchengeschnetzeltes in Senf-Sahne-Soße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2047 kcal: 489KH: 38,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 2,3,5,7,13a,16,20	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de  Familien- und Krankenpflege Bochum Für die Menschen, die uns brauchen. 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.			Käse-Lauch-Eintopf mit Hackbällchen Nachtisch kJ: 1222 kcal: 433KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 11,9 ZS: 2,5,7,10,13a,16,19
So 10.08	Rinderzwiebelbraten* mit Rotkohl und Röstiecken Nachtisch kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2143 kcal: 512KH: 41,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 5,7,13a,16				Schweinegeschnetzeltes mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 29,4 BE: 4,5 Fett: 26,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kalilj Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit potenlem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohardartien 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