

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

	Montag 11.08.2025	Dienstag 12.08.2025	Mittwoch 13.08.2025	Donnerstag 14.08.2025	Freitag 15.08.2025	Samstag 16.08.2025	Sonntag 17.08.2025
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}
Menü 3	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	Zarte Kasslerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	 <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	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		
Vegetarisch	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	Griechischer Gemüseeintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44}		
Kalt	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Griechischer Joghurt (veg.) mit Honig gesüßt, dazu Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, dekoriert mit Walnusshälften {1,3,7,8} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	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}	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,33,46}		

(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 11.08.2025 - 17.08.2025

KW 33	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 11.08	Kartoffel-Möhren-Lauch- Eintopf mit Hackfleischeinlage Nachtsch kJ: 1613 kcal: 386KH: 39,3 BE: Fett: 22,4 ZS: 13a	Schaschlik-Gulasch mit Nudeln und Salat Nachtsch kJ: 1571 kcal: 376KH: 27,8 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Salatplatte* mit Thunfisch Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 519KH: 6,4 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16	Spaghetti "Funghi"* mit Champignonsoße Nachtsch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Putengeschnetzeltes* mit Mais und Zwiebeln dazu Reis Nachtsch kJ: 1440 kcal: 350KH: 38,2 BE: Fett: 20,7 ZS: 5,7,13a,16	Putengeschnetzeltes* mit Mais und Zwiebeln dazu Reis Nachtsch kJ: 1430 kcal: 340KH: 29,6 BE: Fett: 17,4 ZS: 5,7,13a,16
Di 12.08	Hähnchenschnitzel* mit Sauce Bernaise dazu Kartoffeln und Erbsen Nachtsch kJ: 2232 kcal: 533KH: 28,6 BE: Fett: 23,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Rinderbraten* in Zwiebel-Sahne-Soße Blumenkohl Kartoffeln Nachtsch kJ: 1465 kcal: 350KH: 32,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse Dressing Nachtsch kJ: 1143 kcal: 473KH: 11,1 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,7,13a,16,20	Veget. Bolognese* mit Spaghetti Nachtsch kJ: 1914 kcal: 445KH: 65,4 BE: Fett: 26,4 ZS: 7,13a,16,19	Milchreis* mit Apfel-Kompott Nachtsch kJ: 1948 kcal: 458KH: 38,3 BE: Fett: 20,3 ZS: 2,7,10,13,16,19,22	Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise Kartoffeln und Erbsen Nachtsch kJ: 2215 kcal: 529KH: 26,5 BE: Fett: 3,0 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20
Mi 13.08	Hackfleischpfanne mit Paprika und Pilzen Nudeln Nachtsch kJ: 2709 kcal: 647KH: 71,0 BE: Fett: 14,4 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Putenbraten* mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2096 kcal: 485KH: 31,0 BE: Fett: 20,7 ZS: 13a,16	Salatplatte Hawaii mit Schinken und Ananas dazu Dressing Nachtsch kJ: 1535 kcal: 368KH: 10,0 BE: Fett: 13,0 ZS: 2,7,13a,16,20	Veg. Möhreintopf Nachtsch kJ: 887 kcal: 288KH: 18,6 BE: Fett: 12,7 ZS: 13a,19	Nudel-Auflauf mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2278 kcal: 478KH: 59,7 BE: Fett: 16,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Putenbraten* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2056 kcal: 476KH: 22,5 BE: Fett: 2,5 ZS: 13a,16
Do 14.08	Hähnchenbrust* mit Asiagemüse Kokos-Currysoße und Reis Nachtsch kJ: 2028 kcal: 459KH: 22,5 BE: Fett: 21,0 ZS: 2,3,5,7,10,13 a,16, 19,20	Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 2351 kcal: 561KH: 25,9 BE: Fett: 44,6 ZS: 2,3,5,6,7,13a,16,20	Salatplatte mit gef. Schinkenröllchen und Dressing Nachtsch kJ: 1419 kcal: 473KH: 20,1 BE: Fett: 19,5 ZS: 6,7,13a,16,20	Veg. Tortellini* mit fruchtiger Tomatensoße Nachtsch kJ: 2753 kcal: 565KH: 100,3 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,2,7,10,13a,19	Frikadelle mit Lauchzwiebelsoße und Püree Nachtsch kJ: 2278 kcal: 478KH: 25,3 BE: Fett: 26,2 ZS: 2,3,7,10,13a,16,19,20	Hähnchenbrust mit Asiagemüse Kokos-Currysoße und Reis Nachtsch kJ: 2017 kcal: 436KH: 18,2 BE: Fett: 3,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,20
Fr 15.08	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1946 kcal: 465KH: 26,7 BE: Fett: 35,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19	Kohlroulade mit Specksoße dazu Püree Nachtsch kJ: 2479 kcal: 592KH: 26,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,3,7,10,13a,16,20	Hähnchenschnitzel* mit Nudelsalat Nachtsch kJ: 2561 kcal: 615KH: 61,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Ged. Gemüse* mit Sauce Hollandaise Nachtsch kJ: 1686 kcal: 403KH: 39,2 BE: Fett: 22,6 ZS: 2,5,10,13a,16	Chili con carne dazu Reis Nachtsch kJ: 1554 kcal: 371KH: 31,5 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,5,13a,16,19,20	Fischfilet natur* mit Senfsoße mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1968 kcal: 448KH: 22,9 BE: Fett: 3,0 ZS: 7,12,13a,16,20
Sa 16.08	Bunter Gemüsetopf* mit Geflügelfleischbällchen Nachtsch kJ: 1985 kcal: 421KH: 24,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,10,13a,16,19	Mettwurst auf Wirsinggemüse dazu Püree Nachtsch kJ: 2679 kcal: 641KH: 35,9 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	<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: <hr/></p> <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>			Bunter Gemüsetopf mit Geflügelfleischbällchen Nachtsch kJ: 1526 kcal: 348KH: 22,0 BE: Fett: 18,0 ZS: 6,10,13a,16,19
So 17.08	Bratwurst mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2323 kcal: 526KH: 32,8 BE: Fett: 22,5 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Sahne-Soße dazu Spätzle Nachtsch kJ: 2480 kcal: 535KH: 24,5 BE: Fett: 29,3 ZS: 2,3,7,10,13a,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