49. Woche

01.12.2025 - 07.12.2025

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 01.12.2025	Dienstag 02.12.2025	Mittwoch 03.12.2025	Donnerstag 04.12.2025	Freitag 05.12.2025	Samstag 06.12.2025	Sonntag 07.12.2025
Menü 1	**5 Königsberger Klopse** in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	**Spaghetti Bolognese** Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	**Hausgemachte Erbsensuppe** mit Speck, 1 Mettwürstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	**Rustikaler Schweinebraten** mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	**Pfeffergulasch vom Rind** mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	**Gebratene Hähnchenkeule** in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	**Kasselerbraten** in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}
Menü 2	**Hühnerbrustfilet "natur"** in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,33,46}	**Chinapfanne "süß-sauer"** mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}	**Schweineschnitzel "Mailänder Art"** mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	**Milchreis Pflaume (veg.)** mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	**Gebratenes Buntbarschfilet** in Dijon-Senfsauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	**4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"** auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	**Geflügel-Geschnetzeltes** in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}
Menü 3	**Schwäbische Linsen** mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	**Gedünstetes Filet vom Seehecht** mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	**Indisches Butterchicken** Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	**Gebratene Cabanossi** mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	**Albondigas** Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}		
Menü 4	**Frischer Grünkohleintopf** mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}	**Hackbraten** in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	**Rostbratwurst** mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}	**Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"** in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	**Dicke Bohnen** mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
Vegetarisch	**Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)** mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	**Gemüseschnitzel (veg.)** mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	**Vegetarische Kohlroulade (veg.)** in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	**Senfeier (veg.)** mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	**Spaghetti Vegetariano (veg.)** mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesankäse {1,3,7,12,33,44}		
Kalt	**3 Matjesfilets** mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	**Wurstsalat "Schweizer Art"** mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	**Griechischer Nudelsalat (veg.)** mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	**Gebratenes Schweinekotelett** mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	**Chicken Crossies** mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}		
Salat	**Grüner Salatmix** mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	**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}	**Chicken Chips Salat** bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,46}	**Salat Sunny Surprise** Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	**Griechischer Salat (veg.)** Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}		

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 KW 49 vom 01.12.2025 - 07.12.2025

KW 49	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 **01.12**	**Bunter Weißkohleintopf** mit Mettwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	**Putengeschnetzeltes*** mit Broccoli und Reis Nachtisch kJ: 2327 kcal: 556KH: 52,0 BE: Fett: 24,0 ZS: 7,13a,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,	**Bunter Weißkohleinopf** mit Mettwurst Nachtisch kJ: 1784 kcal: 486KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 29,0 ZS: 6,13a,16,20
Di **02.12**	**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: 124,0 BE: Fett: 19,5 ZS: 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 **03.12**	**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 **04.12**	**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	**Hähnchennuggets*** mit Ketchupsoße dazu Reis und Salat Nachtisch kJ: 3956 kcal: 946KH: 74,0 BE: Fett: 49,0 ZS: 1,2,5,10,11,13a,16,17	**Szegediner Gulasch** mit Kartoffeln Nachtisch kJ: 2268 kcal: 348KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
Fr **05.12**	**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 **06.12**	**Rheinische Kartoffelsuppe** mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 32,3 BE: Fett: 21,0 ZS: 6,13a,16,19,20	**Hähnchenkeule*** mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1972 kcal: 440KH: 42,0 BE: Fett: 25,7 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16				**Rheinische Kartoffelsuppe** mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,8 BE: 3,5 Fett: 20,0 ZS: 6,13a,16,19
So **07.12**	**Mettwurst** auf Sauerkraut dazu Püree Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,7 BE: Fett: 31,2 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	**Hähnchenschnitzel*** mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2120 kcal: 507KH: 34,8 BE: Fett: 25,7 ZS: 7,13a,16,				**Hähnchenschnitzel*** mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 22,1 ZS: 13a,10,16,20

Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH
Telefon: 0234 - 307 96 71
Telefax: 0234 - 307 96 67

www.mahlzeitendienst-bo.de
www.fundk-bochum.de

Bestellier/Name:

_____

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

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 Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

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