

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 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025	Samstag 13.12.2025	Sonntag 14.12.2025
Menü 1	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Frischer Möhreneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlragigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
Menü 2	Hähnchenfilet in feiner Bratpfelsauce mit Schupfnudeln und Karotten {1,3,7,33,46}	Hirschgulasch mit Kirschen Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln {7,42}	Gebratene Entenbrust in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,41,42,44,46}	Feiner Sauerbraten vom Rind in weihnachtlicher Lebkuchensauce mit Rosenkohl und Klößen {1,7,10,12,33,38,41,42,43,44}	Gebratenes Kabeljaufilet mit Orangensauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln {1,4,6,7,33,42,43,44}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}
Menü 3	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten- Nudeln {1,31,39,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	 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	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}		
Vegetarisch	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}		
Kalt	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel- Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Gebackenes Hähnchenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}		
Salat	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico- Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse 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 KW 50 vom 08.12.2025 - 14.12.2025

KW 50	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 08.12	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 09.12	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: 513KH: 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 10.12	Geb. Fleischkäse mit Spinat und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2771 kcal: 662KH: 27,0 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,10,13a,16,	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	Hähnchenschnitzel* mit Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 24,7 ZS: 5,7,10,17,13a,16,20
Do 11.12	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 12.12	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	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 13.12	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,3 BE: Fett: 21,5 ZS: 6,13a,16,19,	Rinderhacksteak* mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1691 kcal: 404KH: 37,8 BE: Fett: 26,7 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 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.			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 14.12	Rinderbraten* mit Fingermöhren dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2508 kcal: 600KH: 34,8 BE: Fett: 24,3 ZS: 13a,16,20	Bratwurst mit Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 1906 kcal: 456KH: 42,5 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16,17				Rinderbraten* mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2485 kcal: 594KH: 30,8 BE: 3,0 Fett: 22,2 ZS: 13a,16,20

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=Pekán, 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

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/KJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit hohem Salz. Aus Gründen der Produkticherheit werden alle Rohkostn vom Hersteller geschweh.