


# Menüplan KW 18 vom 27.04.2026 - 03.05.2026

KW 18	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
<b>Mo</b> 27.04	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2252 kcal: 540KH: 34,0 BE: Fett: 13,0 ZS: 1,6,13a,16	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Rosenkohl und Nudeln  Nachtisch kJ: 2230 kcal: 478KH: 32,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16	<b>Bunter Salat*</b> mit Thunfisch und Dressing  Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 19,0 BE: Fett: 12,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	<b>Nudeln mit*</b> fruchtiger Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	<b>Apfelstrudel*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 38,0 BE: Fett: 13,6 ZS: 2,3,10,13,16a	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 533KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 12,4 ZS: 1,6,13a,16
<b>Di</b> 28.04	<b>Hühnerfricassee*</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis  Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16	<b>Herzhafte Bratwurst</b> mit Blumenkohl und Stampfkartoffeln  Nachtisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<b>Geflügelsalat*</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 1521 kcal: 318KH: 7,8 BE: Fett: 19,4 ZS: 2,7,10,13a,16,19,20	<b>Frühlingsrolle*</b> mit Gemüsefüllung und Reis  Nachtisch kJ: 2001 kcal: 478KH: 31,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,7,13a,16,19	<b>Spaghetti Carbonara</b>   Nachtisch kJ: 2178 kcal: 520KH: 64,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,6,7,10,13a,16	<b>Hühnerfricassee</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1858 kcal: 438KH: 42,7 BE: 3,0 Fett: 22,0 ZS: 7,13a,16
<b>Mi</b> 29.04	<b>Geb. Fleischkäse</b> Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 2771 kcal: 662KH: 27,0 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,10,13a,16,	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Kohlrabi und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 27,0 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Bunter Salat</b> mit Hähnchennuggets dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1458 kcal: 388KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Kartoffelklöße*</b> mit Zwiebelsoße dazu Rotkohl  Nachtisch kJ: 2171 kcal: 519KH: 78,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16,19	<b>Kartoffelgratin mit</b> Hackfleisch und Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> 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
<b>Do</b> 30.04	<b>Schweinegulasch</b> "Förster-Art" mit Erbsen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2245 kcal: 537KH: 31,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,13a,16,20	<b>Westf. Dicke Bohnen</b> 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	<b>Gemischter Salat</b> mit Putenstreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Kartoffel-Käse-Lauch*</b> Paprika-Suppe  Nachtisch kJ: 2340 kcal: 560KH: 24,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,7,13a,16,20	<b>Reibekuchen*</b> mit Apfelmus  Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 2,3,10,13a,16	<b>Schweinegulasch</b> Förster-Art mit Erbsen dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2220 kcal: 485KH: 28,7 BE: 3,0 Fett: 20,0 ZS: 7,13a,16,20
<b>Fr</b> 01.05	<b>Fischfilet paniert</b> 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	<b>Zwiebel-Rahm-Schnitzel</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2285 kcal: 545KH: 52,0 BE: Fett: 24,4 ZS: 7,13a,16		<b>Broccoli*</b> in Rahmsoße dazu Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1260 kcal: 313KH: 36,4 BE: Fett: 8,5 ZS: 7,13a,16,		<b>Fischfilet "natur"</b> mit Dill-Curry-Soße Broccoli Kartoffeln Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 7,12,13a,16,20
<b>Sa</b> 02.05	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffeln und Hackfleisch  Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,3 BE: Fett: 21,0 ZS: 6,13a,16,19,	<b>Hacksteak</b> mit Brechbohnen und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1972 kcal: 471KH: 37,0 BE: Fett: 25,7 ZS: 6,7,10,13a,16,	<b>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH</b> <b>Telefon: 0234 - 307 96 71</b> <b>Telefax: 0234 - 307 96 67</b>  <a href="http://www.mahlzeitendienst-bo.de">www.mahlzeitendienst-bo.de</a> <a href="http://www.fundk-bochum.de">www.fundk-bochum.de</a>  <b>Besteller/Name:</b>  <hr/> <b>Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.</b>			<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffeln und Hackfleisch  Nachtisch kJ: 1950 kcal: 466KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 27,4 ZS: 13a,16,19
<b>So</b> 03.05	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Fingermöhren dazu Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2508 kcal: 600KH: 34,7 BE: Fett: 24,2 ZS: 13a,16,	<b>Bratwurst</b> mit Gemüse und Püree  Nachtisch kJ: 1906 kcal: 456KH: 42,6 BE: Fett: 28,7 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,17				<b>Hähnchenbrust*</b> mit Fingermöhren und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2485 kcal: 594KH: 30,8 BE: 3,0 Fett: 22,2 ZS: 13a,16,20

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodienem Salz. 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 / 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

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

	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Kräftige Kohlroulade</b>  mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	<b>Schnitzel "ungarische Art"</b>  paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44}	<b>Frische Gulaschsuppe</b>  mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	<b>Straßburger Platte</b>  Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b>  in Rieslingsauce, mit Spinat und Salzkartoffeln {4,7,12,33,41} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 30.04.2026!	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b>  in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} Die Lieferung erfolgt gefroren am 30.04.2026!	<b>Hähnchenschnitzel</b>  in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 29.04.2026!
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenschnitzel "Madagaskar"</b>  in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {7,46}	<b>Jägerbraten</b>  Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Schweineschnitzel Art "Cordon bleu"</b>  in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Rancher Steak</b>  mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	<b>Karlsbader Rahmgulasch</b>  mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 30.04.2026!	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b>  in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,42,44,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 30.04.2026!	<b>Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"</b>  mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 29.04.2026!
<b>Menü 3</b>	<b>Spaghetti Carbonara</b>  mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b>  auf Tomatengemüsesugo, dazu Bandnudeln {1,4,12,33,44}	<b>Bigos - Polnischer Krauttopf</b>  mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b>  mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	0	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice -</b></p> <p>Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67</p> <p><b>Bestellungen</b> Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr</p>	
<b>Menü 4</b>	<b>Frischer Möhreintopf</b>  mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	<b>Putenrollbraten</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}	<b>Hähnchenbrustfilet "natur"</b>  in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	<b>Gekochter Tafelspitz</b>  in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	0		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Feinschmecker Eieromelette (veg.)</b>  auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	<b>Penne "al pomodoro" (veg.)</b>  Nudelröllchen mit mediterraner Kräuter-Tomatensauce und italienischem Hartkäse extra {1,7,44}	<b>Feuriges Chili (veg.)</b>  mit Soja und Reis {6}	<b>Champignonpfanne (veg.)</b>  in Sahnesauce mit Knoblauch und bunten Nudeln {1,7,9}	0		
<b>Kalt</b>	<b>Großer Brathering</b>  mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,39}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b>  mit Gouda und Fleischkäse bunt ausgemischt, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Sylter Rote Grütze (veg.)</b>  mit Vanillesauce {7,31}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	0		
<b>Salat</b>	<b>Caesar-Salat (veg.)</b>  Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	<b>Salat Tiroler Art</b>  Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	<b>Hirtensalat</b>  mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	<b>Salat Provencale</b>  frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	0		

(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