

Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

Besteller / Name:

Alle Menüs 11,99 € / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,30 € / Portion

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 4

Vegetarisch

Kalt

Salat

Montag03.08.2026	Dienstag04.08.2026	Mittwoch05.08.2026	Donnerstag06.08.2026	Freitag07.08.2026	Samstag08.08.2026	Sonntag09.08.2026
Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,39}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}	2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,3,7,42}	Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}	Hühnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}
Gebratene Cabanossi mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,42,43}	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	 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	
Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}		
Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Champignon à la Crème (veg.) mit 3 Rösti-Ecken {1,7,9}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingswiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}		
Griechischer Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,39,46}	Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.) dazu Vanillesauce Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,31,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,39,43}		
Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Caesar-Salat "Hähnchen" Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	Balkan Salat (veg.) Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}		

(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 KW 32 vom 03.08.2026 - 09.08.2026

KW 32	Menü 1 – silber Klassiker € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 2 – blau Gourmet € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 3 – Salat € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 4 – grün vegetarisch € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 5 – lila Allerlei € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 6–rot Diabetiker geeignet € 10,55/ Mini € 9,75
Mo 03.08	Serbische Bohnensuppe mit Bockwurst Nachtsch kJ: 2422 kcal: 511KH: 28,7 BE: Fett: 26,8 ZS: 6,,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 2147 kcal: 513KH: 37,7 BE: Fett: 31,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Fitnesssteller* mit Schafskäse und Dressing Nachtsch kJ: 2010 kcal: 291KH: 7,9 BE: Fett: 5,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillsoße Nachtsch kJ: 2596 kcal: 620KH: 86,6 BE: Fett: 19,6 ZS: 2,7,10,13a, 16,19	Hähnchen-Gyros* mit Reis und Tomatensoße Nachtsch kJ: 2073 kcal: 496KH: 27,7 BE: Fett: 25,0 ZS: 7,13a,16	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 2125 kcal: 508KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 23,6 ZS: 2,34,,5,6,7,10,13a,16
Di 04.08	Hacksteak mit Champignon-Speck-Rahm dazu Kräuterpüree Nachtsch kJ: 2479 kcal: 592KH: 72,7 BE: Fett: 38,2 ZS: 23,4,5,7,10,13a,16,	Putenbraten* in Zwiebelsoße dazu Rösti Nachtsch kJ: 2150 kcal: 498KH: 35,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 10,13a,16,	Bunter Salat mit Hähnchenbrust dazu Dressing Nachtsch kJ: 1654 kcal: 395KH: 25,7 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,7,10,13a,16, 20	Kohlrabi-Eintopf* mit Gartengemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2125 kcal: 527KH: 49,4 BE: Fett: 9,6 ZS: 2,7,13,16,	Milchreis* mit heißen Kirschen Nachtsch kJ: 1880 kcal: 442KH: 33,5 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,7,13a,16	Kohlrabi-Eintopf mit Gartengemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2022 kcal: 498KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 7,0 ZS: 2,7,13a,16
Mi 05.08	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2180 kcal: 521KH: 25,8 BE: Fett: 21,2 ZS: 7,10,13a,16	Kassler auf Rahmwirsing dazu Püree Nachtsch kJ: 2340 kcal: 560KH: 42,1 BE: Fett: 45,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,	Schlemmersalat mit Schinken und Ei und Dressing Nachtsch kJ: 1536 kcal: 367KH: 15,7 BE: Fett: 16,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Eier* Königsberger-Art mit Püree Nachtsch kJ: 2161 kcal: 570KH: 34,4 BE: Fett: 25,6 ZS: 2,7,13a,16,19,20	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachtsch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 33,8 ZS: 1,3,4,7,10,13a,19,20	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2160 kcal: 516KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 20,8 ZS: 7,10,13a,16
Do 06.08	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Nachtsch kJ: 2089 kcal: 499KH: 32,2 BE: Fett: 13,2 ZS: 7,13a,16	Rheinischer Sauerbraten* mit Nudeln und Apfelmus Nachtsch kJ: 2561 kcal: 612KH: 85,5 BE: Fett: 19,2 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Bunter Reissalat* mit Hähnchennuggets Nachtsch kJ: 1536 kcal: 367KH: 10,4 BE: Fett: 11,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Auberginen-Tomatensoße* mit Spaghetti Nachtsch kJ: 2190 kcal: 524KH: 55,9 BE: Fett: 19,2 ZS: ,7,13a,16,	Nudelauflauf* mit fruchtiger Basilikum- Tomatensoße mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2506 kcal: 599KH: 53,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Nachtsch kJ: 1909 kcal: 465KH: 24,6 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 7,10,13a
Fr 07.08	Pan. Fischfilet* mit Dillsoße dazu Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2451 kcal: 586KH: 37,2 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,	Bratwurst mit Jägersoße und Spätzle Nachtsch kJ: 2196 kcal: 514KH: 28,1 BE: Fett: 25,7 ZS: 6,10,13a,16,20	Frikadelle mit Kartoffelsalat Nachtsch kJ: 2550 kcal: 609KH: 63,6 BE: Fett: 38,1 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Pfannkuchen* mit Fruchtkompott Nachtsch kJ: 1842 kcal: 415KH: 37,2 BE: Fett: 42,7 ZS: 7,10,13a,16,	Tortellini mit Fleischfüllung Tomaten-Kräutersoße Salat Nachtsch kJ: 2110 kcal: 504KH: 62,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Bratwurst mit Jägersoße und Spätzle Nachtsch kJ: 2147 kcal: 513KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 23,2 ZS: 6,10,13a,16,20,
Sa 08.08	Möhreneintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 892 kcal: 213KH: 12,9 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,13a,16,	Geflügel-Kräuterbällchen in würziger Currysoße dazu Mischgemüse und Reis Nachtsch kJ: 2642 kcal: 680KH: 62,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 6,7,10,13a,16,20	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 – 307 96 79 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 0,30 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an. 			Möhreneintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 880 kcal: 211KH: 10,2 BE: 3,0 Fett: 18,0 ZS: 6,13a,16,19,20
So 09.08	Hähnchenbrust* mit Soße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2491 kcal: 595KH: 23,8 BE: Fett: 22,5 ZS: ,13a,16,	Schweinegulasch buntes Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2480 kcal: 535KH: 24,5 BE: Fett: 22,8 ZS: 2,3,7,10,13a,16,				Schweinegulasch mit buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1800 kcal: 430KH: 29,4 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 13a,16.

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