

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

	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026	Samstag 15.08.2026	Sonntag 16.08.2026
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, abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern, Hartkäse extra {1,7,42,44}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen 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 italienischem Hartkäse extra, dazu Salat {1,7,12,42,43,44}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	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	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten- Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Indisches Butterchicken Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala- Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	 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	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	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}	Gebackenes Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhren und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}		
Vegetarisch	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit Frischkäsefüllung und bunter Gemüseplatte, dazu Sauce Hollandaise {1,3,7,9,33}	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Griechischer Gemüseeintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}		
Kalt	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,33,39,42,43,44}	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,33,39}	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus Wird in einer Klarsichtschale geliefert! {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail- Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Salat mit Erdbeeren (veg.) Rucola und Eisbergsalat mit frischen Erdbeeren und Ziegenkäsewürfeln, garniert mit Mandelblättern, dazu Honig- Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,8,10}	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}	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}		

(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 33 vom 10.08.2026 - 13.08.2026

KW 33	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 10.08	Graupensuppe mit Mettwurst Nachtsch kJ: 2080 kcal: 497KH: 29,5 BE: Fett: 34,2 ZS: 6,13a,19	Geflügel-Hacksteak in Pfefferrahmsoße dazu Erbsen und Spätzle Nachtsch kJ: 1987 kcal: 475KH: 52,2 BE: Fett: 19,3 ZS: 5,10,13a,16,20	Salatplatte mit* Thunfisch und Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 519KH: 6,4 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16	Ravioli* mit Tomatensoße Nachtsch kJ: 1472 kcal: 352KH: 53,6 BE: Fett: 22,9 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Chili con carne mit Reis Nachtsch kJ: 1824 kcal: 436KH: 62,5 BE: Fett: 15,3 ZS: 13a,16,19	Graupensuppe mit Mettwurst Nachtsch kJ: 2040 kcal: 488KH: 25,8 BE: 2,5 Fett: 30,3 ZS: 6,13a,16
Di 11.08	Hähnchenkeule* in Estragonsoße mit Buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1892 kcal: 452KH: 55,4 BE: Fett: 19,4 ZS: 7,13a,16,	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Nudeln Nachtsch kJ: 2433 kcal: 505KH: 49,4 BE: Fett: 25,4 ZS: 7,13a,16	Schlemmersalat* mit gebr. Hähnchenstreifen und Caesar-Dressing Nachtsch kJ: 1537 kcal: 367KH: 10,7 BE: Fett: 18,6 ZS: 1,2,5,7,13a,16,20	Pilzpfanne in Rahm* mit Nudeln Nachtsch kJ: 2014 kcal: 481KH: 55,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Milchreis * mit Zimt und Zucker Nachtsch kJ: 2138 kcal: 529KH: 82,5 BE: Fett: 18,0 ZS: 1,2,3,5,7,13a,16,19,	Hähnchenkeule* in Estragonsoße mit Buntem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1875 kcal: 442KH: 30,7 BE: 3,0 Fett: 16,3 ZS: 7,13a,16
Mi 12.08	Königsberger Klopse in Kapertunke Rote-Beete-Salat Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 2244 kcal: 536KH: 23,0 BE: Fett: 18,5 ZS: 7,1013a,16,20	Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Püree Nachtsch kJ: 2298 kcal: 521KH: 25,9 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,45,6,7,10,13a,16,20	Gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing Nachtsch kJ: 1189 kcal: 284KH: 8,3 BE: Fett: 4,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Senf-Eier* mit Kartoffeln und Salat Nachtsch kJ: 1340 kcal: 320KH: 27,6 BE: Fett: 15,4 ZS: 7,10,13a,16,20	Thunfischauflauf* mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2192 kcal: 524KH: 66,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,10,12,13a,16,19	Senf-Eier mit Kartoffeln und Salat Nachtsch kJ: 1299 kcal: 315KH: 22,2 BE: 2,5 Fett: 14,5 ZS: 7,10,13a,16,20
Do 13.08	Spießbraten auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 2012 kcal: 475KH: 15,9 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Hackbraten mit Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2068 kcal: 494KH: 29,8 BE: Fett: 41,2 ZS: ,10,13a,16,20	Schweizer Wurstsalat 1 Brötchen Nachtsch kJ: 1373 kcal: 328KH: 8,6 BE: Fett: 26,3 ZS: 2,5,6,7,10,13a,16	Kartoffel-Käse-Lauch-* Paprika-Suppe Nachtsch kJ: 2340 kcal: 560KH: 24,8 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,3,7,13a,16,19,	Hähnchengeschnetzeltes* in Pfefferrahmsoße mit Champignons dazu Spätzle Nachtsch kJ: 2678 kcal: 640KH: 31,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 1,5,7,10,13a,16,19	Hähnchengeschnetzeltes* in Pfefferrahmsoße mit Champignons dazu Spätzle Nachtsch kJ: 2640 kcal: 631KH: 26,8 BE: 3,0 Fett: 25,1 ZS: 1,5,7,10,13a,16,20
Fr 14.08	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Salat und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1987 kcal: 475KH: 41,7 BE: Fett: 25,0 ZS: 1,5,7,12,13a,16,20	Geflügelschasklikpfanne* mit Paprika und Zwiebeln dazu Nudeln Nachtsch kJ: 2228 kcal: 532KH: 60,8 BE: Fett: 16,4 ZS: 7,13a,16,20	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtsch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Möhreneintopf* mit frischen Gartenkräutern Nachtsch kJ: 1772 kcal: 422KH: 36,0 BE: 0,0 Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16,19,22	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 2596 kcal: 567KH: 87,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 1,7,10,13a,16,20	Möhreneintopf* mit frischen Gartenkräutern Nachtsch kJ: 1765 kcal: 415KH: 29,6 BE: 3,0 Fett: 10,6 ZS: 7,13a,16,19
Sa 15.08	Linsensuppe mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 6,13a,16,19	Hähnchenschnitzel* mit Mischgemüse und Püree Nachtsch kJ: 2642 kcal: 680KH: 32,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 1,2,3,4,5,7,10,13a,16,17	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 			Hähnchenschnitzel* mit Mischgemüse und Püree Nachtsch kJ: 2533 kcal: 605KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 22,8 ZS: 1,2,3,4,5,7,10,13a,16,17.
So 16.08	Frikadelle mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2415 kcal: 577KH: 52,2 BE: Fett: 26,5 ZS: 6,10,13a,16,	Geflügelgulasch* mit Möhrengemüse und Püree Nachtsch kJ: 1809 kcal: 432KH: 24,5 BE: Fett: 22,8 ZS: 1,2,3,4,5,7,10,13a,16,20				Geflügelgulasch* mit Möhrengemüse und Püree Nachtsch kJ: 2210 kcal: 528KH: 22,6 BE: 3,0 Fett: 20,6 ZS: 1,2,3,4,5,7,10,13a,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=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.