

Menüplan KW 36 vom 31.08.2026 - 06.09.2026

KW 36	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 31.08	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,,13a,16,19	Schnitzel "Jäger-Art" dazu Spätzle und Buntes Gemüse Nachtsch kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16 ,20	Bunter Salat* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachtsch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20	Blumenkohl-Champignon-* Pfanne mit Knoblauch dazu Püree Nachtsch kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	Hähnchengeschnetzeltes* "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis Nachtsch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,8 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 2,3,5,7,10,13,16
Di 01.09	Rührei* mit Spinat und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Thailändisches Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis Nachtsch kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Champignons à la creme* mit Butternudeln Nachtsch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,8 BE: Fett: 22,8 ZS: 2,7,10,13a,16	Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln Nachtsch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,7,10,13a,16,17	Rührei* mit Spinat und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: 2,5 Fett: 16,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16
Mi 02.09	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	Rinderbraten* mit Rotkohl Püree Nachtsch kJ: 2498 kcal: 597KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Wirsing-Kartoffelauflauf* Nachtsch kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,7,10,13a,16,	Frikadelle mit Champignonsoße und Nudeln Nachtsch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 7,13a16,20
Do 03.09	Hähnchen-Cordon-bleu* mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	Leberpfanne mit Pilzen Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenstreifen "Gyros-Art" dazu Dressing Nachtsch kJ: 1960 kcal: 468KH: 17,6 BE: Fett: 15,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Bunte Reispfanne* mit Currysoße Nachtsch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	Hähnchencurry* mit Reis Nachtsch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	Leberpfanne mit Pilzen und Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16,
Fr 04.09	Fischfilet "natur"* mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	Bratwurst mit Sauerkraut und Püree Nachtsch kJ: 2322 kcal: 555KH: 62,0 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16,20	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtsch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse Nachtsch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	Linsensuppe* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19
Sa 05.09	Gemüse-Eintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 2372 kcal: 587KH: 43,0 BE: Fett: 18,3 ZS: 6,13a,16,19	Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 1972 kcal: 471KH: 43,0 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Famili- und Krankenpfle e 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. 			Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 1909 kcal: 393KH: 22,5 BE: 2,5 Fett: 21,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,,20,
So 06.09	Putengulasch* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,5 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16	Frikadelle mit Rotkohl dazu Püree Nachtsch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20				Frikadelle mit Rotkohl und Püree Nachtsch kJ: 1923 kcal: 460KH: 24,7 BE: 3,0 Fett: 26,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,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=Pekan, g=Macademia, 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.

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

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 4

Vegetarisch

Kalt

Salat

Montag	31.08.2026	Dienstag	01.09.2026	Mittwoch	02.09.2026	Donnerstag	03.09.2026	Freitag	04.09.2026	Samstag	05.09.2026	Sonntag	06.09.2026
Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}		Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44}		Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}		Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}		Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}		Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}		Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	
Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {7,46}		Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}		Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}		Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln {7,10,33,42,43}		Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,42,43,44}		Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}		Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}	
Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}		Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}		Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}		Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}		Penne "all` arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit italienischem Hartkäse {1,7,33,43,44}		 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			
Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}		Gebratenes Buntbarschfilet mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}		Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}		Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}					
2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}		Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}		Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}		Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}		Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}					
Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,39}		Wurstsalat "Schweizer Art" mit Gouda und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}		Kokosmilchreis (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott, Vollkornmüsli und Keksen, garniert mit gerösteten Kokosraspeln {1,3,7,8} Wird in einer Klarsichschale geliefert!		Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}		2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}					
Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}		Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}		Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}		Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}		Balkan Salat (veg.) mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}					

(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



Bitte bestellen Sie nach Möglichkeit stets eine Woche im Voraus. Dies erleichtert dem Küchenchef die Einkaufsplanung.

	Menü 1 12,99 €	Menü 2 12,99 €	Salat 1 11,99 €	Salat 2 11,99 €	Salat 3 11,99 €	Salat 4 11,99 €
Montag 31.08.2026	Tortellini mit Broccoliröschen in Käse- Sahnesauce	Hähnchengeschnet- zeltes in Kräuter- Sahnesauce & Basmatireis	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing
Mittwoch 02.09.2062	Stielkotelett mit Salzkartoffeln, Erbsen & Möhren	Lasagne Bolognese mit Tomatensalat	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing
Freitag 04.09.2026	Heringstipp mit Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Spätzle & Marktgemüse	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing