8. Woche

16.02.2026 - 22.02.2026

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 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026	Samstag 21.02.2026	Sonntag 22.02.2026
Menü 1	**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 {1,3,4,9,10,31,39}	**Pfannenfrikadelle** in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	**Hühnerfrikassee** mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}
Menü 2	**Paniertes Hähnchenschnitzel** in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}	**Sahnegeschnetzeltes vom Schwein** mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	**Pfeffersteak vom Schwein** in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	**Putenschnitzel "Sauce Provencale"** mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,39,42,46}	**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}
Menü 3	**Djuvecreispfanne** mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	**Spaghetti "Alfredo"** mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	**Hähnchenbrustfilet in Currysauce** mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	**Currybratwurst** mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}	**Grießflammeri Sauerkirsch (veg.)** mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	Familien- und Krankenpflege Bochum Für die Menschen, die uns brauchen. **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	**Frischer Grünkohleintopf** mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}	**Gebratenes Seehechtfilet** in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {1,4,7,33}	**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}	**Rinderbraten** in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}		
Vegetarisch	**Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)** in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	**Eieromelette "natur" (veg.)** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	**Gefüllte Paprikaschote (veg.)** mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	**Buntes Gemüsecurry (veg.)** Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	**Champignonpfanne (veg.)** in Sahnesauce mit Knoblauch und bunten Nudeln {1,7,9}		
Kalt	**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 {1,3,7,10,31,39,46}	**1/2 Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	**Gebratenes Schweinekotelett** mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	**Eiersalat** mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}		
Salat	**Thunfisch Salat** bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	**Caesar-Salat "Hähnchen"** Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	**Fit-Salat** bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	**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}	**Salat Provencale** frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}		

(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 vom 16.02.2026 - 22.02.2026

KW 8	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 **16.02**	**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 **17.02**	**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: 512KH: 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 **18.02**	**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 **19.02**	**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	**Kartoffel-Käse-Lauch*** Paprika-Suppe Nachtisch kJ: 2340 kcal: 560KH: 24,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 2,3,7,13a,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 **20.02**	**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 **21.02**	**Kohlrabi-Möhren-Eintopf** mit Kartoffeln und Hackfleisch Nachtisch kJ: 1878 kcal: 449KH: 29,3 BE: Fett: 21,8 ZS: 6,13a,16,19,	**Hacksteak** mit Brechbohnen und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1691 kcal: 404KH: 37,0 BE: Fett: 26,7 ZS: 6,7,10,13a,16,				**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 **22.02**	**Hähnchenbrust*** mit Fingermöhren dazu Kartoffeln Nachtisch kJ: 2508 kcal: 600KH: 34,9 BE: Fett: 24,2 ZS: 13a,16,20	**Bratwurst** mit Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 1906 kcal: 456KH: 42,6 BE: Fett: 28,7 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,17				**Hähnchenbrust*** mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2485 kcal: 594KH: 30,8 BE: 3,0 Fett: 22,2 ZS: 13a,16,20

Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH
Telefon: 0234 - 307 96 71
Telefax: 0234 - 307 96 67

www.mahlzeitendienst-bo.de
www.fundk-bochum.de

Bestellier/Name:

_____

Familien- und Krankenpflege Bochum
Für die Menschen, die uns brauchen.

Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.

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.

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=Broteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. *= ohne Schweinefleisch