


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

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026	
Menü 1	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}	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,33,39,43,44}	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,42,44,46}	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}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,42,43,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}	
Menü 3	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten-Nudeln {1,31,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,42,43}	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	Penne "all' arrabiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	 <p>Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice -</p> <p>Telefon 0234 30796 71 Telefax 0234 30796 67</p> <p>Bestellungen Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr Fr. 08:00 - 11:30 Uhr</p>		
Menü 4	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und 5 Kartoffelklößen {1,7,10,12,38,42}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}			
Vegetarisch	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}	Pilzgulasch (veg.) in Sahnesauce mit Bandnudeln {1,7,9}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}			
Kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,39}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	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}			
Salat	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, 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.) Salat 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

Menüplan KW 12 vom 16.03.2026 - 22.03.2026

KW 12	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 16.03	Serbische Bohnensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 2422 kcal: 511KH: 28,7 BE: Fett: 26,8 ZS: 6,,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2147 kcal: 513KH: 37,7 BE: Fett: 31,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Fitnesssteller* mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 2010 kcal: 291KH: 7,9 BE: Fett: 5,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillsoße Nachtisch kJ: 2596 kcal: 620KH: 86,6 BE: Fett: 19,6 ZS: 2,7,10,13a, 16,19	Hähnchen-Gyros* mit Reis und Tomatensoße Nachtisch kJ: 2073 kcal: 496KH: 27,7 BE: Fett: 25,0 ZS: 7,13a,16	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2125 kcal: 508KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 23,6 ZS: 2,3a,5,6,7,10,13a,16
Di 17.03	Hacksteak mit Champignon-Speck-Rahm dazu Kräuterpüree Nachtisch kJ: 2479 kcal: 592KH: 72,7 BE: Fett: 38,2 ZS: 23,4,5,7,10,13a,16,	Putenbraten* in Zwiebelsoße dazu Rösti Nachtisch kJ: 2150 kcal: 498KH: 35,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 10,13a,16,	Bunter Salat mit Hähnchenbrust dazu Dressing Nachtisch kJ: 1654 kcal: 395KH: 25,7 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,7,10,13a,16, 20	Kohlrabi-Eintopf* mit Gartengemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2125 kcal: 527KH: 49,4 BE: Fett: 9,6 ZS: 2,7,13,16,	Milchreis* mit heißen Kirschen Nachtisch kJ: 1880 kcal: 442KH: 33,5 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,7,13a,16	Kohlrabi-Eintopf mit Gartengemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2022 kcal: 498KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 7,0 ZS: 2,7,13a,16
Mi 18.03	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2180 kcal: 521KH: 25,8 BE: Fett: 21,2 ZS: 7,10,13a,16	Kassler auf Rahmwirsing dazu Püree Nachtisch 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 Nachtisch kJ: 1536 kcal: 367KH: 15,7 BE: Fett: 16,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Eier* Königsberger-Art mit Püree Nachtisch kJ: 2161 kcal: 570KH: 34,4 BE: Fett: 25,6 ZS: 2,7,13a,16,19,20	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 33,8 ZS: 1,3,4,7,10,13a,19,20	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2160 kcal: 516KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 20,8 ZS: 7,10,13a,16
Do 19.03	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Nachtisch kJ: 2089 kcal: 499KH: 32,2 BE: Fett: 13,2 ZS: 7,13a,16	Rheinischer Sauerbraten* mit Nudeln und Apfelmus Nachtisch kJ: 2561 kcal: 612KH: 85,5 BE: Fett: 19,2 ZS: 2,5,7,13a,16,20	Bunter Reissalat* mit Hähnchennuggets Nachtisch kJ: 1536 kcal: 367KH: 10,4 BE: Fett: 11,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Ratatouille-Gemüse* mit Reis Nachtisch kJ: 1012 kcal: 354KH: 36,8 BE: Fett: 19,2 ZS: 5,7,10,13a,16,19,21,22	Lasagne Bolognese * mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 2506 kcal: 599KH: 53,3 BE: Fett: 28,0 ZS: 7,10,13a,60	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Nachtisch kJ: 1909 kcal: 465KH: 24,6 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 7,10,13a
Fr 20.03	Pan. Fischfilet* mit Dillsoße dazu Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2451 kcal: 586KH: 37,2 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,	Schweinebraten mit Rahmsoße Mischgemüse Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2196 kcal: 514KH: 28,1 BE: Fett: 25,7 ZS: 13a,16,20	Sunny-Surprise* Salat mit Pfirsich und Pute dazu Dressing Nachtisch kJ: 1457 kcal: 348KH: 13,3 BE: Fett: 12,4 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Pfannkuchen* mit Fruchtkompott Nachtisch kJ: 1842 kcal: 415KH: 37,2 BE: Fett: 42,7 ZS: 7,10,13a,16,	Tortellini mit Fleischfüllung Tomaten-Kräutersoße Salat Nachtisch kJ: 2110 kcal: 504KH: 62,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,7,10,13a,16	Schweinebraten mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2095 kcal: 498KH: 25,0 BE: 3,0 Fett: 23,2 ZS: 13a,16,20,
Sa 21.03	Möhreneintopf mit Bockwurst Nachtisch kJ: 892 kcal: 213KH: 12,9 BE: Fett: 22,0 ZS: 6,13a,16,	Geflügel-Kräuterbällchen* in würziger Currysoße dazu Mischgemüse und Reis Nachtisch kJ: 2642 kcal: 680KH: 62,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 6,7,10,13a,16,20	<p>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de</p> <p>Besteller/Name: <hr/></p> <p>Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.</p>			Möhreneintopf mit Bockwurst Nachtisch kJ: 880 kcal: 211KH: 10,2 BE: 3,0 Fett: 18,0 ZS: 6,13a,16,19,20
So 22.03	Hähnchenbrust* mit Soße Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2491 kcal: 595KH: 23,8 BE: Fett: 21,5 ZS: 13a,16,	Schweinegulasch buntes Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1809 kcal: 432KH: 34,5 BE: Fett: 22,8 ZS: 13a,16,				

Fische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodiertem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkarotten von 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