


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

	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026	Samstag 04.04.2026	Sonntag 05.04.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Leberkäse mit Röstzwiebeln</b>  dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Großer Grillteller</b>  Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b>  mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Schinken-Makkaroni</b>  in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b>  in Rieslingsauce, mit Spinat und Salzkartoffeln {4,7,12,33,41} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 02.04.2026!	<b>Linsensuppe</b>  mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 02.04.2026!	<b>Hühnerfrikassee</b>  mit Gemüsereis {7,12,33,44,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 01.04.2026!
<b>Menü 2</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>  in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b>  mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Pfeffersteak vom Schwein</b>  in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	<b>Putenschnitzel "Sauce Provencale"</b>  mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,42,46}	<b>Sahnegeschnetzeltes vom Schwein</b>  mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gekühlt am 02.04.2026!	<b>Putenrollbraten</b>  in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 02.04.2026!	<b>Hubertusbraten</b>  mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43} Die Lieferung erfolgt gefroren am 01.04.2026!
<b>Menü 3</b>	<b>Djuvecreispfanne</b>  mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	<b>Spaghetti "Alfredo"</b>  mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	<b>Hähnchenbrustfilet in Currysauce</b>  mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	<b>Currybratwurst</b>  mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,42,43}	0	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum und Wattenscheid - Menüservice -</b></p> <p><b>Telefon 0234 30796 71</b> <b>Telefax 0234 30796 67</b></p> <p><b>Bestellungen</b> <b>Mo. - Do. 08:00 - 13:00 Uhr</b> <b>Fr. 08:00 - 11:30 Uhr</b></p>	
<b>Menü 4</b>	<b>Schnippelbohnen-Eintopf</b>  mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet mit Senfsauce</b>  dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	<b>Badisches Rahmgeschnetzeltes</b>  mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Meisterfrikadelle mit Rotkohl</b>  in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	0		
<b>Vegetarisch</b>	<b>Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)</b>  in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b>  mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b>  mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	<b>Buntes Gemüsecurry (veg.)</b>  Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	0		
<b>Kalt</b>	<b>Griechischer Nudelsalat (veg.)</b>  mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, dazu Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	<b>Chicken Nuggets</b>  mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,39,46}	<b>1/2 Forellenfilet</b>  mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,33,39}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b>  mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	0		
<b>Salat</b>	<b>Thunfisch Salat</b>  bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	<b>Caesar-Salat "Hähnchen"</b>  Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	<b>Fit-Salat</b>  bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	<b>Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)</b>  frischer Blattsalat mit rote Bete, gebratenen Champignons, Apfelspalten und Ziegenkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	0		

(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 14 vom 29.03.2026 - 05.04.2026

KW 14	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 30.03	<b>Grünkohl-Eintopf</b> mit Mettwurst  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 532KH: 28,0 BE: Fett: 38,5 ZS: 6,7,13a,16,19,2013a,19	<b>Gebr. Hähnchenbrust*</b> in Paprikasahnesoße mit Erbsen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2069 kcal: 495KH: 34,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 5,7,13a,16,	<b>Salatplatte *</b> mit Nuggets dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1373 kcal: 328KH: 9,6 BE: 0,0 Fett: 9,6 ZS: 1,2,7,13a,16,20,23	<b>Currylinsen*</b> mit Kokosmilch und Nudeln  Nachtisch kJ: 2675 kcal: 640KH: 55,0 BE: Fett: 20,4 ZS: 7,10,13a,16	<b>Spaghetti *</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	<b>Gebr. Hähnchenbrust*</b> mit Paprikasoße Erbsen und Nudeln  Nachtisch kJ: 2048 kcal: 489KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 20,8 ZS: 5,7,13a,16
Di 31.03	<b>Rostbratwurst</b> mit herzafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2318 kcal: 553KH: 27,4 BE: Fett: 38,2 ZS: 6,13a,16	<b>Sauerbraten</b> mit Nudeln und Apfelmus  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 503KH: 52,2 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,5,7,13a,16,20	<b>Salatplatte*</b> mit Hähnchenbrust dazu Dressing  Nachtisch kJ: 2010 kcal: 388KH: 11,6 BE: Fett: 9,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,200	<b>Gemüselasagne</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2770 kcal: 662KH: 73,0 BE: Fett: 23,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17,22	<b>Apfelstrudel*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,5 BE: Fett: 19,5 ZS: 7,10,13a,16	<b>Rostbratwurst</b> mit herzhafter Soße Kohlrabi und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2122 kcal: 507KH: 23,7 BE: 3,0 Fett: 28,3 ZS: 5,7,13a,16
Mi 01.04	<b>Fr. Hackfleisch-Bolognese</b> mit Nudeln und Salat  Nachtisch kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,7 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,13a,16	<b>Fleischkäse</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2148 kcal: 513KH: 34,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,16,20	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1243 kcal: 473KH: 12,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Bratkartoffelpfanne*</b> mit Gemüse  Nachtisch kJ: 1876 kcal: 448KH: 38,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 4,13a,19,22	<b>Nudelaufwurf*</b> mit Hähnchenfleisch und Paprika  Nachtisch kJ: 2564 kcal: 595KH: 58,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,10,13a,19	<b>Fleischkäse</b> mit Sauerkraut und Püree  Nachtisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 27,9 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 2,3,4,5,6,7,10,13a,
Do 02.04	<b>Kohlroulade</b> mit Specksoße und Püree  Nachtisch kJ: 2479 kcal: 593KH: 52,0 BE: Fett: 29,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16, 20	<b>Hühnerfricassee*</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis Nachtisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 34,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 5,7,13a,16,	<b>Bunter Salat</b> mit Schweinebraten dazu Dressing  Nachtisch kJ: 2015 kcal: 482KH: 18,2 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	<b>Bunter Gemüseeintopf*</b>   Nachtisch kJ: 1530 kcal: 365KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a	<b>Frikadelle Puzsta-Art</b> mit Bratkartoffeln  Nachtisch kJ: 2246 kcal: 468KH: 45,2 BE: Fett: 21,6 ZS: 5,13a,16,	<b>Hühnerfricassee*</b> mit Spargel und Champignons dazu Reis  Nachtisch kJ: 1875 kcal: 448KH: 29,2 BE: 3,0 Fett: 19,5 ZS: 5,7,10,13a,16,20
Fr 03.04	<b>Pan. Fischfilet*</b> mit Dillsoße Gemüse und Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 1987 kcal: 475KH: 41,7 BE: Fett: 21,7 ZS: 1,7,10,12,13a,16,19,20	<b>Zwiebel-Senf-Braten</b> v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtisch kJ: 2208 kcal: 528KH: 35,8 BE: Fett: 25,4 ZS: 2,3,4,5,7,10,13,16,20		<b>Gek. Eier*</b> mit Spinat und Püree  Nachtisch kJ: 1876 kcal: 448KH: 28,0 BE: Fett: 22,5 ZS: 2,5,7,10,13a,16,		<b>Zwiebel-Senf-Braten</b> v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 29,8 BE: 3,0 Fett: 17,8 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,
Sa 04.04	<b>Blumenkoh-Eintopf</b> mit Frikadelle  Nachtisch kJ: 1792 kcal: 428KH: 28,0 BE: Fett: 26,7 ZS: 6,13a,16,19	<b>Putengulasch*</b> mit Rosenkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2642 kcal: 680KH: 32,0 BE: Fett: 29,0 ZS: 10,13a,16,	<p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH</b> Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p><a href="http://www.mahlzeitendienst-bo.de">www.mahlzeitendienst-bo.de</a> <a href="http://www.fundk-bochum.de">www.fundk-bochum.de</a></p> <p><b>Besteller/Name:</b></p> <hr/> <p><b>Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.</b></p>			<b>Blumenkohl-Eintopf</b> mit Frikadelle  Nachtisch kJ: 1678 kcal: 401KH: 25,5 BE: 2,5 Fett: 24,4 ZS: 6,13a,16,19
So 05.04	<b>Schnitzel</b> "Jäger-Art" mit Mischgemüse und Spätzle Nachtisch kJ: 2561 kcal: 612KH: 33,5 BE: Fett: 26,5 ZS: 10,13a,16,20	<b>Rinderroulade*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2220 kcal: 531KH: 36,2 BE: Fett: 27,5 ZS: 7,13a,16				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodienem Salz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom 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