



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

	Montag 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026	Samstag 11.04.2026	Sonntag 12.04.2026
Menü 1	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,42,43,44} Die Lieferung erfolgt gefroren am 01.04.2026!	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	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	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,42,44,46} Die Lieferung erfolgt gefroren am 01.04.2026!	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 Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	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	0	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}	 <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	0	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	0	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo (veg.) mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}		
Kalt	0	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,33,39}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	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	0	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}	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 15 vom 06.04.2026 - 12.04.2026

KW 15	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 06.04	Bratwurst mit buntem Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2322 kcal: 526KH: 32,8 BE: Fett: 23,5 ZS: 2,3,4,5,7,6,7,10,13a,16,	Sauerbratengulasch* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2324 kcal: 556KH: 50,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 1,2,4,5,7,13a,16,20		Veg. Rosenkohl-Eintopf* Nachtisch kJ: 1548 kcal: 370KH: 22,4 BE: Fett: 13,6 ZS: 13a,16		Bratwurst mit buntem Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2152 kcal: 514KH: 28,8 BE: 3,0 Fett: 21,7 ZS: 2,3,4,6,7,10,13a,16,
Di 07.04	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 2022 kcal: 483KH: 32,4 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,	Mini-Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2098 kcal: 543KH: 65,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Salatteller* mit Hähnchennuggets und Dressing Nachtisch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Spaghetti* in Curryrahmsoße dazu buntes Gemüse Nachtisch kJ: 3456 kcal: 827KH: 122,0 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,5,7,13a,16	Frikadelle mit Speck-Zwiebel-Soße Salat und Püree Nachtisch kJ: 2840 kcal: 679KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Currysoße und Erbsen dazu Reis Nachtisch kJ: 1988 kcal: 475KH: 27,4 BE: 2,5 Fett: 15,5 ZS: 2,5,13a,16a,
Mi 08.04	Putenkeule* mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2347 kcal: 561KH: 48,2 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,13a,7,16 ,20 ,	Hähnchenbrust* mit Basilikum-Sahnesoße dazu Salat und Spätzle Nachtisch kJ: 2252 kcal: 539KH: 65,4 BE: Fett: 32,0 ZS: 7,13a,16	Gem. Salat* mit Käse und Dressing Nachtisch kJ: 1418 kcal: 339KH: 18,0 BE: Fett: 15,7 ZS: 1,2,7,10,13a,16,19,20	Gemüse-Pilz-Pfanne* mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree Nachtisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,	Blumenkohl-Auflauf mit Käse überbacken Nachtisch kJ: 2565 kcal: 613KH: 51,0 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,510,13a,16	Putenkeule mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2283 kcal: 546KH: 37,4 BE: 3,0 Fett: 315,0 ZS: 2,7,13a,16,20
Do 09.04	Mettwurst mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree Nachtisch kJ: 2472 kcal: 591KH: 61,0 BE: Fett: 38,2 ZS: 2,3,4,5,6,7,13a,16,20	Schnitzel "Puszta-Art" dazu Rösti Nachtisch kJ: 2725 kcal: 652KH: 74,8 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Thunfisch-Reissalat* 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1988 kcal: 425KH: 49,5 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Nudeln* mit Tomatensoße Nachtisch kJ: 2128 kcal: 504KH: 101,6 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16,	Hähnchenpfanne* "Madagaskar" mit Nudeln und Salat Nachtisch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 17,4 ZS: 7,13a,16	Hähnchenpfanne "Madagaskar" mit Nudeln und Salat Nachtisch kJ: 2305 kcal: 551KH: 46,5 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 7,13a,16,
Fr 10.04	Pan. Fischfilet* mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	Schweinegeschnetzeltes "Berner-Art" mit Nudeln Nachtisch kJ: 2275 kcal: 544KH: 51,2 BE: Fett: 28,0 ZS: 5,7,13a,16,	Gemischter Salat* mit Schafskäse und Dressing Nachtisch kJ: 1960 kcal: 445KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Wirsingintopf* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1762 kcal: 421KH: 32,8 BE: Fett: 16,2 ZS: 13a,19,	Quarkkeulchen * mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1851 kcal: 442KH: 26,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 2,7,10,13a,16,	Fischfilet "natur" mit Senfsoße Kartoffeln und Salat Nachtisch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16
Sa 11.04	Möhren-Eintopf mit Bockwurt Nachtisch kJ: 2228 kcal: 533KH: 22,8 BE: Fett: 26,3 ZS: 6,13a,16,	Hacksteak * mit Pariser Karotten und Püree Nachtisch kJ: 1872 kcal: 447KH: 43,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,	Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de Besteller/Name: <hr/> Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,20 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.			Hacksteak* mit Pariser Karotten und Püree Nachtisch kJ: 1645 kcal: 392KH: 35,0 BE: 3,0 Fett: 15,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,19,20
So 12.04	Hähnchenbrust* mit Mischgemüse und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2194 kcal: 624KH: 27,5 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16,	Schweinegulasch mit Pilzen und Zwiebeln dazu Spätzle Nachtisch kJ: 2868 kcal: 686KH: 50,2 BE: Fett: 22,4 ZS: 10,13a,16,20				

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere Kalorienangaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit Jodierem 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=Pekana, 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