

Menüplan KW 17 vom 20.04.2026 - 26.04.2026

KW 17	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 20.04	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1784 kcal: 426KH: 31,0 BE: Fett: 29,5 ZS: 6,13a,16,20	Putengeschnetzeltes* mit Broccoli und Reis Nachtsch kJ: 2327 kcal: 556KH: 52,0 BE: Fett: 24,0 ZS: 7,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachtsch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Spaghetti Funghi* mit Pilzsoße Nachtsch kJ: 2445 kcal: 495KH: 92,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	Gefüllte Pfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Bunter Weißkohleintopf mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1784 kcal: 486KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 29,0 ZS: 6,13a,16,20
Di 21.04	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,20	Fleischkäse mit Bechamel-Kartoffeln und Kohlrabi Nachtsch kJ: 2486 kcal: 594KH: 38,5 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	Salatplatte * mit Hähnchenbrust und Dressing Nachtsch kJ: 1558 kcal: 418KH: 12,4 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Bunter Gemüseintopf* Nachtsch kJ: 1530 kcal: 366KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a,19	Hähnchenragout* in Tomaten-Sahne-Soße dazu Nudeln Nachtsch kJ: 2771 kcal: 663KH: 68,8 BE: Fett: 15,9 ZS: 7,13a,16	Schweineschnitzel in Pfefferrahmsoße Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
Mi 22.04	Hacksteak mit Broccoli und Püree Nachtsch kJ: 2365 kcal: 566KH: 27,5 BE: Fett: 32,2 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16	Bunter Salat* mit Schafskäse und Dressing Nachtsch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Vegetarische Nuggets* mit Nudeln und Tomatensoße Nachtsch kJ: 2092 kcal: 462KH: 69,0 BE: Fett: 19,8 ZS: 10,13a,16,19,22	Currywurst mit Nudeln Nachtsch kJ: 3089 kcal: 740KH: 60,3 BE: Fett: 39,0 ZS: 2,4,5,6,7,13a,16,20	Hacksteak mit Broccoli und Püree Nachtsch kJ: 2227 kcal: 533KH: 22,5 BE: 3,0 Fett: 27,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16
Do 23.04	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtsch kJ: 2325 kcal: 522KH: 32,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 13a,16,20	Rindercevapcici* mit Balkangemüse und Reis Nachtsch kJ: 1884 kcal: 450KH: 42,0 BE: Fett: 15,4 ZS: 5,7,10,13a	Gem. Salat mit Schinkenstreifen und Dressing Nachtsch kJ: 1318 kcal: 315KH: 16,5 BE: Fett: 25,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Veg. Spätzlepfanne* mit verschiedenen Gemüsen und Käsesoße Nachtsch kJ: 2619 kcal: 616KH: 60,6 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,5,10,13a,16,19	Hähnchennuggets* mit Ketchupsoße dazu Reis und Salat Nachtsch kJ: 3956 kcal: 946KH: 74,0 BE: Fett: 49,0 ZS: 1,2,5,10,11,13a,16,17	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln Nachtsch kJ: 2268 kcal: 548KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,20
Fr 24.04	Fischfilet paniert* mit Kräutersoße Salat und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2451 kcal: 602KH: 37,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln Nachtsch kJ: 2185 kcal: 522KH: 48,0 BE: Fett: 19,2 ZS: 13a,16	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtsch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Paprikagemüse* mit Reis Nachtsch kJ: 2096 kcal: 482KH: 32,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 5,13a	Nudeln "Florentiner-Art"* mit Hähnchenstreifen in Spinat-Sahnesoße Nachtsch kJ: 1950 kcal: 754KH: 59,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,13a,16	Cordon-bleu mit Bohnen und Nudeln Nachtsch kJ: 2122 kcal: 507KH: 33,0 BE: 3,0 Fett: 17,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16
Sa 25.04	Frikadelle mit Champignonsoße dazu Spätzle Nachtsch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1972 kcal: 471KH: 25,8 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,16	<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:</p> <hr/> <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>		Hähnchenkeule* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1972 kcal: 471KH: 25,8 BE: 3,5 Fett: 20,0 ZS: 13a,16	
So 26.04	Mini-Haxe auf Sauerkraut dazu Püree Nachtsch kJ: 2120 kcal: 507KH: 64,7 BE: Fett: 21,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Hähnchenschnitzel* mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2084 kcal: 498KH: 28,5 BE: Fett: 28,4 ZS: 10,13a,16,17				


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=Paran, 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

Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

20.04.2026 - 26.04.2026

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

	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Menü 1	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}
Menü 2	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Schweinesteak "Berner Art" in feiner Champignonkäsesauce, dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle {1,3,7,8,10,12,31,33,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüsereis {7,46}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}
Menü 3	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Zarte Kasselerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und italienischem Hartkäse extra {1,7,42,44}	 <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	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}		
Vegetarisch	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit Frischkäsefüllung und bunter Gemüseplatte, dazu Sauce Hollandaise {1,3,7,9,33}	Frische Kartoffelsuppe (veg.) mit einem kleinen Brötchen {1,9}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahne-Sauce, dazu italienischer Hartkäse extra {1,3,7,31,44}		
Kalt	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,33,39}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,39,46}	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Caesar-Salat "Hähnchen" Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10,46}	Orientalischer Salat bunter Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,33,46}		

(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