

Menüplan KW46 vom 09.11.2026 - 15.11.2026

KW 46	Menü 1 – silber Klassiker € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 2 – blau Gourmet € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 3 – Salat € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 4 – grün vegetarisch € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 5 – lila Allerlei € 10,55/ Mini € 9,75	Menü 6–rot Diabetiker geeignet € 10,55/ Mini € 9,75
Mo 09.11	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 45,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 6,,13a,16,19	Schnitzel "Jäger-Art" dazu Spätzle und Bunt es Gemüse Nachtsch kJ: 2312 kcal: 553KH: 33,6 BE: Fett: 29,0 ZS: 7,10,13a,16 ,20	Bunter Salat* mit Hähnchenschnitzel und Dressing Nachtsch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20	Blumenkohl-Champignon-* Pfanne mit Knoblauch dazu Püree Nachtsch kJ: 1012 kcal: 242KH: 25,2 BE: Fett: 17,5 ZS: 2,7,10,13a,16	Hähnchengeschnetzeltes* "Gyros-Art" mit Tomatensoße und Reis Nachtsch kJ: 2325 kcal: 556KH: 51,6 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,13a,16,	Eintopf von Weißen Bohnen mit Mettwurst Nachtsch kJ: 1940 kcal: 463KH: 35,8 BE: 3,0 Fett: 21,2 ZS: 6,13a,16,19
Di 10.11	Rührei* mit Spinat und Püree Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Hähnchenbrust* mit Rotkohl und Püree Nachtsch kJ: 2248 kcal: 537KH: 29,4 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,19	Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16,20	Champignons à la creme* mit Butternudeln Nachtsch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,8 BE: Fett: 22,8 ZS: 7,10,13a,16	Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln Nachtsch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 7,10,13a,16,17	Rührei* mit Spinat und Püree Nachtsch kJ: 1922 kcal: 459KH: 24,0 BE: 2,5 Fett: 16,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13,16
Mi 11.11	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Spätzle Nachtsch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	Hähnchenragout* in Kürbisrahmsoße dazu Reis Nachtsch kJ: 2498 kcal: 597KH: 59,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Wirsing-Kartoffelauflauf* Nachtsch kJ: 3600 kcal: 860KH: 72,0 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,7,10,13a,16,	Frikadelle mit Champignonsoße und Nudeln Nachtsch kJ: 2228 kcal: 532KH: 64,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 5,7,10,13a,16,19	Schweinegulasch mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Spätzle Nachtsch kJ: 2122 kcal: 467KH: 30,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 7,13a16,20
Do 12.11	Hähnchen-Cordon-bleu* mit Fingermöhren und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2073 kcal: 495KH: 24,5 BE: Fett: 21,9 ZS: 10,13a,16	Leberpfanne mit Pilzen Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 2322 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	Salatplatte* mit Hähnchenstreifen "Gyros-Art" dazu Dressing Nachtsch kJ: 1960 kcal: 468KH: 17,6 BE: Fett: 15,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Bunte Reispfanne* mit Currysoße Nachtsch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	Hähnchencurry* mit Reis Nachtsch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	Leberpfanne mit Pilzen und Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16,
Fr 13.11	Fischfilet "natur"* mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	Bratwurst mit Sauerkraut und Püree Nachtsch kJ: 2322 kcal: 555KH: 62,0 BE: Fett: 18,6 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16,20	Schnitzel mit Kartoffelsalat Nachtsch kJ: 2692 kcal: 612KH: 49,5 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,7,10,13a,16	Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse Nachtsch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	Linsensuppe* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19
Sa 14.11	Gemüse-Eintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 1145 kcal: 273KH: 17,5 BE: Fett: 17,3 ZS: 6,13a,	Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 1972 kcal: 471KH: 33,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	Fam ilien- und Kranken pflege Bochum gGmbH Telefon: 0234 – 307 96 79 Telefax: 0234 – 307 96 67 www.mahlzeitendienst-bo.de www.fundk-bochum.de Besteller / Name Fam ilien- und Kranken pflege Bochum Für die Menschen, die uns brauchen. Bitte beachten Sie, dass wir an den Wochenenden und an Feiertagen einen Aufschlag von 0,30 € berechnen. Bitte kreuzen Sie ihre Menüauswahl entsprechend an.			Putenschnitzel* mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 1929 kcal: 461KH: 28,5 BE: 2,5 Fett: 21,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,,20,
So 15.11	Putengulasch* mit Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2194 kcal: 524KH: 27,5 BE: Fett: 21,5 ZS: 7,13a,16	Rinderbraten* mit Rotkohl dazu Püree Nachtsch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16,20				Rinderbraten mit Rotkohl und Püree Nachtsch kJ: 1923 kcal: 460KH: 24,7 BE: 3,0 Fett: 26,4 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16

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

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.

Menüplan (Menüauswahl bitte in den Menüfeldern ankreuzen)

Besteller / Name: _____

Alle Menüs 11,99 € / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,30 € / Portion

	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Menü 1	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Frischer Möhreneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,10,12,33,39,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
Menü 2	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}
Menü 3	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten- Nudeln {1,46}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Tagliatelle in Käsekräutersauce mit grünen Bandnudeln und Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	 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	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}		
Vegetarisch	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}		
Kalt	2 Heringsfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel- Speksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,33,39,42,43,44}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,33,39,44,46}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter {1,3,7,33,44,46}		
Salat	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico- Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}		

(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



SCHAUSPIELHAUS BOCHUM

Pott-Küche

Bodenständig. Herzlich. Authentisch.

RUHR PARK

KW 46

Bitte bestellen Sie nach Möglichkeit stets eine Woche im Voraus. Dies erleichtert dem Küchenchef die Einkaufsplanung.

	Menü 1 12,99 €	Menü 2 12,99 €	Salat 1 11,99 €	Salat 2 11,99 €	Salat 3 11,99 €	Salat 4 11,99 €
Montag 09.11.2026	Chicken Nuggets mit Kroketten & gemischtem Salat	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing
Mittwoch 11.11.2026	Schweinefiletmed aillons in Rahmsauce & Farfalle	Hühnerfrikassee mit Reis & roter Beete	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing
Freitag 13.11.2026	Pfannengyros mit Reis, Tsatsiki & Krautsalat	Grünkohleintopf mit Mettwurst & Kassler	Salat mit Fetakäse und Oliven ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Käse und Schinken ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Hähnchen ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing	Salat mit Thunfisch ☐ Balsamico-Dressing ☐ Honig-Senf-Dressing ☐ French Dressing ☐ Joghurt-Dressing