




22. Woche

29.05.2023 - 04.06.2023

**ACHTUNG !!!!**  
**Die Bestellung für Pfingstmontag (29.05.2023) kann leider nur bis spätestens Freitag den 12.05.2023 eingereicht werden !!**


Besteller / Name: \_\_\_\_\_

**Alle Menüs 10,00 € (ausgenommen Menü 4 - Diabetiker geeignet - 10,30 €) / Wochenende und Feiertage Aufschlag 0,20 € / Portion**

	Montag 29.05.2023	Dienstag 30.05.2023	Mittwoch 31.05.2023	Donnerstag 01.06.2023	Freitag 02.06.2023	Samstag 03.06.2023	Sonntag 04.06.2023
<b>Menü 1</b>	<b>Feurige Schaschlikpfanne</b> gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis [7,4 BE] {7,12,33,38,39,42,43,44} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 25.05.2023!	<b>2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce</b> mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit 1 Bockwurstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Steak vom Schweinerücken</b> in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln [4,3 BE] {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"</b> mit hausgemachten Spätzle [6,6 BE] {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren [4,6 BE] {1,7,31,42,44,46} Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt am 25.05.2023!	<b>Hühnchenfleisch "indische Art"</b> mit Früchten und Reis {7,31,33,46}	<b>Paprika-Rahmbraten</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	<b>3 Apfel-Pfannkuchen (veg.)</b> mit Vanillesauce {1,3,7,31}	<b>Hähnchenpfanne "Shanghai"</b> dazu Bandnudeln {1,3,6,46}	<b>Rinderbraten "Esterhazy"</b> in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln [3,6 BE] {9,38,42}	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln [3,6 BE] {7,39,42,44,46}
<b>Menü 3</b>	<b>0</b> <b>0</b>	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b> auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,3,7,31,42,46}	<b>Zitronenhähnchen "Toscana"</b> mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	<b>Penne "all' arrabiata"</b> mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum</b></p> <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>0</b> <b>0</b>	<b>Mageres Kasseler</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree [3,4 BE] {7,33,38,43,44}	<b>Hackbraten</b> in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln [3,2 BE] {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Badisches Rahmgeschnetzeltes</b> mit Möhrengemüse und Nudeln [3,7 BE] {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Kräuterrührei mit Schinken</b> dazu Spinat und Salzkartoffeln [2,9 BE] {3,7,9,33,38,43,44}		
<b>Vegetarisch</b>	<b>0</b> <b>0</b>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.)</b> mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,31,33,44}	<b>sche Champignons in Rahmsauce (veg.)</b> mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}	<b>Griechischer Gemüseintopf (veg.)</b> mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,6,7}	<b>2 Couscous-Gemüsetaler (veg.)</b> mit einer Gemüsebolognese {1}		
<b>Kalt</b>	<b>0</b> <b>0</b>	<b>Chicken Nuggets</b> knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	<b>8 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Griechischer Joghurt (veg.)</b> mit Honig gesüßt, dazu Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, dekoriert mit Walnußhälften {1,3,7,8} Wird in einer Klarsichtschale geliefert!		
<b>Salat</b>	<b>0</b> <b>0</b>	<b>Salat Tiroler Art</b> Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	<b>Levante Salat</b> Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}	<b>Salat Allgäuer-Art</b> Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	<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}	<p><b>Bestellung Obsttüte (Lieferung montags) - 6,30 € pro Tüte</b></p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>bitte hier ankreuzen</p>  </div> </div>	

(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 vom 29.05.2023 - 04.06.2023

KW 22	Menü 1 – silber Klassiker € 8,65/ Mini € 7,70	Menü 2 – blau Gourmet € 8,65/ Mini € 7,70	Menü 3 – Salat € 8,65/ Mini € 7,70	Menü 4 – grün vegetarisch € 8,65/ Mini € 7,70	Menü 5 – lila Allerlei € 8,65/ Mini € 7,70	Menü 6–rot Diabetiker geeignet € 8,65/ Mini € 7,70
<b>Mo</b> 29.05	<b>Hähnchenschnitzel*</b> "Jäger-.Art" mit Spätzle  Nachtisch kJ: 2312 kcal: 546KH: 25,6 BE: Fett: 21,0 ZS: 13a,16,19,20	<b>Thailändisches*</b> Schweinegeschnetzeltes in Kokossoße mit Gemüse dazu Reis Nachtisch kJ: 2615 kcal: 625KH: 53,6 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,5,7,13a,16 ,22		<b>2 veg. Frikadellen*</b> mit fruchtiger Tomatensoße und Reis  Nachtisch kJ: 2109 kcal: 462KH: 32,7 BE: Fett: 15,7 ZS: 2,7,10,13a,16,22		<b>Hähnchenschnitzel</b> "Jäger-Art" mit Spätzle  Nachtisch kJ: 2308 kcal: 522KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 20,2 ZS: 13a,16,19,20
<b>Di</b> 30.05	<b>Eintopf von Weißen Bohnen</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1480 kcal: 314KH: 34,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 1,6,13a,16	<b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1922 kcal: 451KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Salatplatte*</b> mit Thunfisch und Dressing  Nachtisch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Gemüseschnitte*</b> an Tomatensoße und Püree  Nachtisch kJ: 2380 kcal: 568KH: 18,4 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16	<b>Geflügelbällchen*</b> mit Tomatensoße und Nudeln  Nachtisch kJ: 2317 kcal: 670KH: 38,0 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,10,13a,16,17	<b>Geflügelbällchen</b> mit Tomatensoße und Nudeln  Nachtisch kJ: 2298 kcal: 520KH: 29,0 BE: 2,5 Fett: 10,0 ZS: 2,10,13,16,20
<b>Mi</b> 31.05	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	<b>Bratwurstschnecke</b> mit Brechbohnen Püree  Nachtisch kJ: 2698 kcal: 515KH: 29,4 BE: Fett: 28,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<b>Hirtensalat</b> mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtisch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Champignons al creme*</b> mit Butternudeln  Nachtisch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,6 BE: Fett: 30,8 ZS: 7,13a,16,	<b>Thunfischauflauf*</b> mit Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2192 kcal: 524KH: 66,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,12,13a,16,19	<b>Schweinegulasch</b> mit Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2122 kcal: 467KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 7,13a16,20
<b>Do</b> 01.06	<b>Cordon-bleu</b> mit Karotten Kartoffeln  Nachtisch kJ: 2175 kcal: 445KH: 31,5 BE: Fett: 12,4 ZS: 10,13a,16	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 1892 kcal: 445KH: 48,8 BE: Fett: 12,0 ZS: 1,2,3,5,13a,16	<b>Eiersalat</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 2592 kcal: 622KH: 9,6 BE: Fett: 50,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Bunte Reispfanne*</b> mit Currysoße  Nachtisch kJ: 2828 kcal: 632KH: 52,5 BE: Fett: 31,4 ZS: 1,2,3,5,10,13a,16,19,22	<b>Hähnchencurry*</b> mit Reis  Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 27,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,5,7,13a,16,19	<b>Leberpfanne</b> mit Pilzen und Kartoffelpüree  Nachtisch kJ: 1878 kcal: 438KH: 37,0 BE: 3,5 Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16,
<b>Fr</b> 02.06	<b>Fischfilet "natur"</b> mit Zitronen-Buttersoße Broccoli und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1985 kcal: 461KH: 31,5 BE: Fett: 38,7 ZS: 7,12,13a,16,17,	<b>Mettwurst</b> mit Dicken Bohnen und Püree  Nachtisch kJ: 2233 kcal: 534KH: 26,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,3,5,6,13a,16,	<b>Gemischter Salat</b> mit Käsestreifen dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1950 kcal: 466KH: 16,1 BE: Fett: 9,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Linsensuppe*</b> mit Kartoffeln und Gemüse  Nachtisch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	<b>Kaiserschmarrn*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1908 kcal: 397KH: 24,3 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 13a,16,19
<b>Sa</b> 03.06	<b>Sauerkraut-Eintopf</b> mit Fleischeinlage  Nachtisch kJ: 985 kcal: 447KH: 19,5 BE: Fett: 29,2 ZS: 13a,16,	<b>Putenschnitzel*</b> mit Blumenkohl und Püree  Nachtisch kJ: 1909 kcal: 452KH: 27,7 BE: Fett: 25,7 ZS: 2,3,7,10,13a,16	 <p><b>Familien- und Krankenpflege Bochum gGmbH</b> Telefon: 0234 - 307 96 71 Telefax: 0234 - 307 96 67</p> <p>Besteller/Name: _____</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>		<b>Sauerkraut-Eintopf</b> mit Fleischeinlage  Nachtisch kJ: 964 kcal: 422KH: 17,5 BE: 2,5 Fett: 26,0 ZS: 13a,16,	
<b>So</b> 04.06	<b>Rindergulasch*</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 1995 kcal: 453KH: 27,7 BE: Fett: 19,5 ZS: 13a,16	<b>Hähnchenbrust*</b> mit Frühlingsgemüse und Püree  Nachtisch kJ: 2064 kcal: 493KH: 28,5 BE: Fett: 10,7 ZS: 2,3,5,7,13a,16			 <p><b>Bestellung Obsttüte (Lieferung montags) 6,40 € pro Tüte</b></p> <p>Bitte hier ankreuzen:</p> <input type="checkbox"/>	

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben 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=Pekkan, 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