



# Menükarte

„Haus der Generationen“  
Bochum-Weitmar



DRK-Kreisverband  
Bochum e.V.

27. Mai bis 02. Juni 2024

	Menü 1	Menü 2	Abendbeilage
<b>Montag</b>	Schlachtplatte auf Sauerkraut mit Püree <i>Frisches Obst</i>	Chinapfanne mit Geflügelstreifen auf Reis <i>Frisches Obst</i>	Sauer eingelegtes Gemüse
<b>Dienstag</b>	Graupen-Eintopf mit Rindfleisch und Gartengemüse <i>Vanillepudding mit Schokosoße</i>	Putengulasch mit Butterreis, dazu Salat <i>Vanillepudding mit Schokosoße</i>	Süßer Quark mit Früchten
<b>Mittwoch</b>	Bratwurstschnecke mit Püree und Gurkensalat <i>Sahnefruchtquark</i>	Lebergeschnetzeltes mit Champignons und Sahnepüree <i>Sahnefruchtquark</i>	Schmalzstulle mit Röstzwiebeln
<b>Fron- leichnam</b>	Zigeunerbraten mit Paprikagemüse und Curryreis <i>Fruchtjoghurt</i>	Bunte Nudelpfanne mit Röstgemüse, dazu Tomatensoße <i>Fruchtjoghurt</i>	Bratheringsfilet mit Zwiebeln
<b>Freitag</b>	Bratfisch auf Senfsoße mit Butterkartoffeln und Gurkensalat <i>Puddingbecher</i>	Geflügelsteak mit Curry-Fruchtsoße und Butterreis <i>Puddingbecher</i>	Milchreis mit Zimt und Zucker
<b>Samstag</b>	Möhren-Eintopf mit warmer Fleischwurst <i>Obstkorb</i>	Warme Grießschnitte mit Fruchtkompott <i>Obstkorb</i>	Sticks von Paprika, Gurke und Tomate
<b>Sonntag</b>	Sauerbraten "Rheinische Art" mit Backobst und Knödel <i>Mousse au chocolat</i>	Geflügelragout mit Ofenkartoffeln und Salatbeilage <i>Mousse au chocolat</i>	Kartoffelsalat mit Bockwürstchen

Sollte lt. Ernährungsplan mehr BE/Kcal. Errechnet sein, bieten wir zum Essen Apfelsaft (1,5Be=150ml) an.

Stand: 29.04.2024