



Menükarte

„Haus der Generationen“
Bochum-Weitmar



DRK-Kreisverband
Bochum e.V.

12. bis 18. August 2024

	Menü 1	Menü 2	Abendbeilage
Montag	Rahmschnitzel mit Blumenkohl, dazu Butterkartoffeln <i>Obstkorb</i>	Gemüse-Lasagne aus dem Backofen mit Tomatensoße <i>Obstkorb</i>	Kräuterquark
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse der Saison und Rindfleischeinlage <i>Pudding</i>	Geflügelgulasch mit Romanesco- gemüse und Herzoginkartoffeln <i>Pudding</i>	Gemischte Käseplatte mit Brötchen
Mittwoch	Leberkäse mit Möhrengemüse und Pfannkartoffeln <i>Fruchtquark</i>	Eieromelette mit Champignons an Stampfkartoffeln <i>Fruchtquark</i>	Gemüsecreme- Suppe
Donnerstag	Schweinepfeffer mit Knoblauchnudeln, dazu Endiviensalat <i>Fruchtjoghurt</i>	Frühlingsrolle mit Chinagemüse und Buttereis <i>Fruchtjoghurt</i>	Bohnensalat
Freitag	Bratheringe mit Salatgarnitur, dazu Röstkartoffeln <i>Eis</i>	Hausgemachte Pizza mit Gemüse belegt und Käse überbacken <i>Eis</i>	Milchreis mit Zimt und Zucker
Samstag	Steckrüben Eintopf mit gekochtem Kassler <i>Obstkorb</i>	Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker <i>Obstkorb</i>	Heringsfilet in Tomatensoße
Sonntag	Gefülltes Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <i>Puddingbecher</i>	Hühnerfrikassee mit Spargel und Reis <i>Puddingbecher</i>	Waldorfsalat

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

Stand: 25.07.2024