



Menükarte

„Haus der Generationen“
Bochum-Weitmar



DRK-Kreisverband
Bochum e.V.

19. bis 25. August 2024

	Menü 1	Menü 2	Abendbeilage
Montag	Schlachtplatte auf Sauerkraut mit Püree <i>Frisches Obst</i>	Chinapfanne mit Geflügelstreifen auf Reis <i>Frisches Obst</i>	Sauer eingelegtes Gemüse
Dienstag	Graupen-Eintopf mit Rindfleisch und Gartengemüse <i>Vanillepudding mit Schokosoße</i>	Putengulasch, dazu Butterreis und Salatauswahl <i>Vanillepudding mit Schokosoße</i>	Süßer Quark mit Früchten
Mittwoch	Bratwurstschnecke mit Püree und Gurkensalat <i>Sahnefruchtquark</i>	Lebergeschnetzeltes mit Champignons und Sahnepüree <i>Sahnefruchtquark</i>	Schmalzstulle mit Röstzwiebeln
Donnerstag	Zigeunerbraten mit Paprikagemüse und Curryreis <i>Fruchtjoghurt</i>	Bunte Nudelpfanne mit Röstgemüse, dazu Tomatensoße <i>Fruchtjoghurt</i>	Bratheringfilet mit Zwiebeln
Freitag	Bratfisch auf Senfsoße mit Butterkartoffeln und Gurkensalat <i>Puddingbecher</i>	Geflügelsteak mit Curry-Fruchtsoße und Butterreis <i>Puddingbecher</i>	Milchreis mit Zimt und Zucker
Samstag	Möhren-Eintopf und warme Fleischwurst <i>Obstkorb</i>	Warme Grießschnitte mit Fruchtkompott <i>Obstkorb</i>	Sticks von Paprika, Gurke und Tomate
Sonntag	Sauerbraten "Rheinischer 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: 25.07.2024