



Menükarte

„Haus der Generationen“
Bochum-Weitmar



DRK-Kreisverband
Bochum e.V.

21. bis 27. Oktober 2024

	Menü 1	Menü 2	Abendbeilage
Montag	Rindergulasch mit Selleriesalat dazu Butternudeln <i>Obstkorb</i>	Geflügelbällchen auf Paprikagemüse mit Kräuterreis <i>Obstkorb</i>	Senfgurke
Dienstag	Serbische Bohnensuppe mit Sauerkraut und Mettwurst <i>Erdbeerpudding</i>	Fischfrikadellen mit Stampfkartoffeln und Blattsalat in Joghurtsoße <i>Erdbeerpudding</i>	Senfgurke
Mittwoch	Gebräunte Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln <i>Frischer Fruchtquark</i>	"Aus dem Ofen" Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit feiner Tomatensoße <i>Frischer Fruchtquark</i>	Gemügesticks mit Kräuterquark
Donnerstag	Schmorrippe mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln <i>Fruchtjoghurt</i>	Butternudeln mit Rindfleischsoße, dazu Tomatensalat <i>Fruchtjoghurt</i>	Reissalat
Freitag	Rahmspinat mit Fischstäbchen und Butterkartoffeln <i>Eis</i>	Geflügelbockwurst mit warmem Kartoffelsalat <i>Eis</i>	Milchreis mit Zimt und Zucker
Samstag	Schnittbohneintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse <i>Frisches Obst</i>	Kräuterquark mit Butterkartoffeln und Salatgarnitur <i>Frisches Obst</i>	Hausgemachte Antipasti
Sonntag	Jägerschnitzel mit Sommergemüse und Butterkartoffeln <i>Puddingbecher</i>	Geflügelsteak auf Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Reis <i>Puddingbecher</i>	Nudelsalat

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

Stand: 15.08.2024