



# Menükarte

„Haus der Generationen“  
Bochum-Weitmar



DRK-Kreisverband  
Bochum e.V.

21. bis 27. Oktober 2024

	Menü 1	Menü 2	Abendbeilage
<b>Montag</b>	Rindergulasch mit Selleriesalat dazu Butternudeln  <i>Obstkorb</i>	Geflügelbällchen auf Paprikagemüse mit Kräuterreis  <i>Obstkorb</i>	Senfgurke
<b>Dienstag</b>	Serbische Bohnensuppe mit Sauerkraut und Mettwurst  <i>Erdbeerpudding</i>	Fischfrikadellen mit Stampfkartoffeln und Blattsalat in Joghurtsoße  <i>Erdbeerpudding</i>	Senfgurke
<b>Mittwoch</b>	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
<b>Donnerstag</b>	Schmorrippe mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln  <i>Fruchtjoghurt</i>	Butternudeln mit Rindfleischsoße, dazu Tomatensalat  <i>Fruchtjoghurt</i>	Reissalat
<b>Freitag</b>	Rahmspinat mit Fischstäbchen und Butterkartoffeln  <i>Eis</i>	Geflügelbockwurst mit warmem Kartoffelsalat  <i>Eis</i>	Milchreis mit Zimt und Zucker
<b>Samstag</b>	Schnittbohneintopf mit Rindfleisch und frischem Gemüse  <i>Frisches Obst</i>	Kräuterquark mit Butterkartoffeln und Salatgarnitur  <i>Frisches Obst</i>	Hausgemachte Antipasti
<b>Sonntag</b>	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