

**Täglich frisch auf Ihren Tisch! SPEISEPLAN KW 17 / 26.04.2021 - 02.05.2021**

	<b>Menü 1</b> Silber	<b>Menü 2</b> Gourmet	<b>Menü 3</b> Salate	<b>Menü 4</b> Vegetarisch	<b>Menü 5</b> Lila	<b>Menü 6</b> Schonkost Diabetiker geeignet
<b>Mo</b> <b>26.04</b>	<b>Linsensuppe</b> Bockwurst (Schwein)  Nachttisch kJ: 1784 kcal: 426KH: 25,0 BE: Fett: 23,0 ZS: 1,6,13a,16,20	<b>Putengulasch*</b> Stroganoff mit Bohnen und Püree Nachttisch kJ: 2127 kcal: 508KH: 28,0 BE: Fett: 34,0 ZS: 2,7,10,13a,16	<b>Salatplatte</b> mit Hähnchenbrust und Dressing  Nachttisch kJ: 2010 kcal: 480KH: 18,0 BE: Fett: 11,5 ZS: 1,2,7,10,13,16,	<b>Ruccola*</b> Süßkartoffelschnitte Zwiebelpüree  Nachttisch kJ: 1361 kcal: 325KH: 49,0 BE: Fett: 10,4 ZS: 1,2,7,10,13a,16	<b>Schweineschnitzel</b> in Paprika-Rahm-Soße Nudeln  Nachttisch kJ: 2277 kcal: 559KH: 16,0 BE: Fett: 26,0 ZS: 7,13a,16,	<b>Putengulasch*</b> Stroganoff mit Bohnen und Püree Nachttisch kJ: 2035 kcal: 486KH: 22,0 BE: 3,0 Fett: 41,0 ZS: 7,13a,16,
<b>Di</b> <b>27.04</b>	<b>Hacksteak ( Rind) in*</b> Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Püree Nachttisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 25,0 BE: Fett: 17,9 ZS: 2,3,5,6,10,13a,,20	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsoße mit Kartoffeln und Krautsalat Nachttisch kJ: 2120 kcal: 515KH: 64,1 BE: Fett: 56,0 ZS: 7,13a,16	<b>Gemischter Salat</b> mit Partyfrikadellen und Dressing  Nachttisch kJ: 1964 kcal: 469KH: 11,1 BE: Fett: 11,5 ZS: 2,5,7,10,13a, 16,20	<b>Nudeln mit*</b> Spinat-Käsesoße  Nachttisch kJ: 2235 kcal: 534KH: 25,4 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,5,7,10,13a,19	<b>Pfannkuchen*</b> mit Äpfeln dazu Vanillesoße  Nachttisch kJ: 1940 kcal: 471KH: 43,6 BE: Fett: 15,9 ZS: 2,7,13,10,1316,20	<b>Hacksteak in*</b> Pfefferrahmsoße Blumenkohl und Püree Nachttisch kJ: 1778 kcal: 426KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 15,0 ZS: 1,7,10,13a,16,200
<b>Mi</b> <b>28.04</b>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren Kartoffelpüree  Nachttisch kJ: 2523 kcal: 612KH: 28,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,	<b>Zwiebelrostbraten*</b> mit Bohnen und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2085 kcal: 498KH: 48,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16	<b>Salatplatte</b> mit Käsesstreifen und Dressing  Nachttisch kJ: 1418 kcal: 298KH: 8,5 BE: Fett: 9,5 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	<b>Vegetarischer Röstling*</b> mit Kartoffeln und Soße  Nachttisch kJ: 2092 kcal: 452KH: 33,0 BE: Fett: 18,8 ZS: 2,7,10,13a,16,19	<b>Thunfischauflauf*</b>   Nachttisch kJ: 2192 kcal: 524KH: 66,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Schweineschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren und Kartoffelpüree  Nachttisch kJ: 2489 kcal: 508KH: 21,0 BE: 3,0 Fett: 24,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,
<b>Do</b> <b>29.04</b>	<b>Hähnchenbrust natur*</b> mit Champignonsoße 2 Röstiecken  Nachttisch kJ: 2457 kcal: 426KH: 27,5 BE: Fett: 29,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	<b>Sauerbraten*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2311 kcal: 528KH: 27,5 BE: Fett: 30,4 ZS: 2,7,10,13a	<b>Geflügelsalat*</b> 1 Brötchen  Nachttisch kJ: 1321 kcal: 312KH: 7,8 BE: Fett: 19,5 ZS: 2,7,10,13a,16,20	<b>Eintopf v. Grünen Bohnen*</b> mit Kartoffeln  Nachttisch kJ: 1188 kcal: 284KH: 24,0 BE: Fett: 16,0 ZS: 2, 4, 13a,20	<b>Mini Geflügelhackbällchen</b> mit Rahmsoße dazu Salat und Püree Nachttisch kJ: 350 kcal: 1464KH: 27,5 BE: Fett: 20,0 ZS: 2,3,5,7,13a,16	<b>Sauerbraten*</b> mit Rotkohl und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2056 kcal: 491KH: 17,5 BE: 3,0 Fett: 35,0 ZS: 2,7,10,13a
<b>Fr</b> <b>30.04</b>	<b>Fischfilet natur*</b> mit Zitronen-Butter-Soße und Salat Kartoffeln Nachttisch kJ: 2391 kcal: 592KH: 33,2 BE: Fett: 27,1 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	<b>Geflügelschasklikpfanne*</b> mit Paprika und Zwiebeln Reis  Nachttisch kJ: 2457 kcal: 426KH: 27,5 BE: Fett: 29,2 ZS: 2,3,5,7,13a,16	<b>Griechischer Salat*</b> mit Fetakäse 1 Brötchen  Nachttisch kJ: 2022 kcal: 483KH: 29,5 BE: Fett: 30,4 ZS: 5,7,13a,16	<b>Nudel-Gemüse-Pfanne*</b> mit Pilzsoße  Nachttisch kJ: 1300 kcal: 394KH: 30,0 BE: Fett: 15,0 ZS: 7,13a,16,19,22	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesoße  Nachttisch kJ: 1983 kcal: 459KH: 39,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16	<b>Geflügelschasklikpfanne*</b> mit Paprika und Zwiebeln Reis  Nachttisch kJ: 2178 kcal: 415KH: 22,6 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 2,3,5,13a,16
<b>Sa</b> <b>01.05</b>	<b>Rheinische</b> Kartoffelsuppe* mit Geflügelbockwurst  Nachttisch kJ: 1331 kcal: 318KH: 37,3 BE: Fett: 12,5 ZS: 1,4,5,10,13a,16	<b>Nürnberger Bratwürstchen</b> (4 Stck.) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nachttisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 37,3 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,3,5,6,13a,16	<b>Rollender Mittagstisch GmbH</b>  <b>Telefon: 0234-865268</b> <b>Telefax:</b> <b>Josef-Baumann-Strasse 2a</b> <b>44805 Bochum</b> <b>info@rollender-mittagstisch.de</b> <b>Thomas Niebur</b> <b>Registergericht: Bochum</b> <b>HRB 5960</b>			<b>Rheinische*</b> Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst  Nachttisch kJ: 1507 kcal: 360KH: 37,3 BE: 3,5 Fett: 8,4 ZS: 1,4,5,10,13a,16
<b>So</b> <b>02.05</b>	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Kaisergemüse und Püree  Nachttisch kJ: 2378 kcal: 568KH: 28,1 BE: Fett: 16,2 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Schweinebraten</b> mit Speckböhnchen und Kartoffeln  Nachttisch kJ: 2068 kcal: 494KH: 28,1 BE: Fett: 18,2 ZS: 13a				<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Kaisergemüse und Püree  Nachttisch kJ: 2252 kcal: 538KH: 28,1 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 2,3,5,10,13a,16

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit podertem Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte-Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekán, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeldioxid / Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. \*= ohne Schweinefleisch

**Täglich frisch auf Ihren Tisch! SPEISEPLAN KW 18 / 03.05.2021 - 09.05.2021**

	<b>Menü 1</b> Silber	<b>Menü 2</b> Gourmet	<b>Menü 3</b> Salate	<b>Menü 4</b> Vegetarisch	<b>Menü 5</b> Lila	<b>Menü 6</b> Schonkost Diabetiker geeignet
<b>Mo</b> <b>03.05</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1950 kcal: 568KH: 37,2 BE: Fett: 44,0 ZS: 5,6,13a,	<b>Schweinegulasch</b> "Förster-Art" mit Püree  Nachtisch kJ: 2245 kcal: 520KH: 31,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	<b>Salatplatte</b> mit Frikadelle und Dressing  Nachtisch kJ: 1624 kcal: 368KH: 19,3 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a,16,19,20	<b>Spaghetti*</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 13,4 ZS: 13a	<b>Apfelstrudel*</b> mit Vanillesoße  Nachtisch kJ: 1930 kcal: 461KH: 18,0 BE: Fett: 10,6 ZS: 7,10,13,16	<b>Erbsensuppe</b> mit Bockwurst  Nachtisch kJ: 1830 kcal: 450KH: 27,0 BE: 3,0 Fett: 29,4 ZS: 5,6,13a
<b>Di</b> <b>04.05</b>	<b>Ungarische Rindergulasch</b> mit Nudeln und Salat  Nachtisch kJ: 2142 kcal: 517KH: 23,8 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,13a,19	<b>Hähnchenbrust</b> mit Broccoli und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 19786 kcal: 474KH: 28,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,3,13a,16	<b>Thunfischtraum*</b> bunter Salat mit Thunfisch, Mais, Zwiebeln und Dressing Nachtisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 18,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19,20	<b>Gemüseschnitzel*</b> mit Soße und Butternudeln  Nachtisch kJ: 2611 kcal: 671KH: 43,1 BE: Fett: 20,2 ZS: 2,3,7,10,13a,16,19	<b>Hähnchencurry*</b> mit Nudeln  Nachtisch kJ: 2146 kcal: 513KH: 25,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,13a,16	<b>Ungarischer Rindergulasch</b> mit Nudeln und Salat  Nachtisch kJ: 1924 kcal: 385KH: 20,8 BE: 3,0 Fett: 9,0 ZS: : 7,13a,16,19
<b>Mi</b> <b>05.05</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Karotten-Rustica und Püree  Nachtisch kJ: 2582 kcal: 565KH: 27,8 BE: Fett: 28,4 ZS: 2,3,4,13a,16,17,20	<b>Schnitzel</b> mit Ratatouille und Nudeln  Nachtisch kJ: 2315 kcal: 505KH: 32,9 BE: Fett: 15,6 ZS: 13a,16,10	<b>Bunter Salat</b> mit Hähnchennuggets dazu Dressing  Nachtisch kJ: 1458 kcal: 388KH: 18,0 BE: Fett: 19,4 ZS: 5,7,10,13a,16,20	<b>Frühlingsrolle*</b> mit Gemüsefüllung und Butternudeln  Nachtisch kJ: 2001 kcal: 478KH: 31,6 BE: Fett: 22,5 ZS: 5,7,10,13a,16,19	<b>Kartoffelgratin mit</b> Hackfleisch und Käse überbacken  Nachtisch kJ: 2226 kcal: 531KH: 31,6 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,5,13a,16	<b>Schweinebraten</b> mit Karotten-Rustica und Püree  Nachtisch kJ: 2228 kcal: 524KH: 22,6 BE: 3,0 Fett: 25,7 ZS: 2,3,4,6,13a,16,17,20
<b>Do</b> <b>06.05</b>	<b>Frikadelle</b> mit Gurkensalat und Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 2709 kcal: 647KH: 28,2 BE: Fett: 23,2 ZS: 7,10,13a,16	<b>Herzhafte Bratwurst</b> mit Leipziger Allerlei und Stampfkartoffeln  Nachtisch kJ: 2144 kcal: 512KH: 28,5 BE: Fett: 42,0 ZS: 2,3,5,6,10,13a,16	<b>Gemischter Salat</b> mit Putenstreifen und Dressing  Nachtisch kJ: 1332 kcal: 32KH: 16,0 BE: Fett: 18,2 ZS: 7,10,13a,16,20	<b>Veg Kartoffelsuppe*</b> 1 Brötchen  Nachtisch kJ: 1511 kcal: 361KH: 3,8 BE: Fett: 8,4 ZS: 7,10,13a,16	<b>Reibekuchen*</b> mit Apfelmus  Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 3,10,13a,16	<b>Herzhafte Bratwurst</b> Leipziger Allerlei und Stampfkartoffeln  Nachtisch kJ: 2120 kcal: 498KH: 22,7 BE: 3,0 Fett: 99,8 ZS: 7,10,13a,16
<b>Fr</b> <b>07.05</b>	<b>Pan. Seelachsfilet *</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1846 kcal: 441KH: 25,7 BE: Fett: 10,2 ZS: 10,12,13a,16,20	<b>Mettwurst</b> auf Sauerkraut mit Püree  Nachtisch kJ: 2285 kcal: 498KH: 26,2 BE: Fett: 29,4 ZS: 2,3,4,5,6,13a,16	<b>Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat  Nachtisch kJ: 2525 kcal: 603KH: 22,8 BE: Fett: 30,4 ZS: 1,2,3,7,10,13a,16,20	<b>Penne Pfanne Verdura*</b> mit Tomatensoße  Nachtisch kJ: 2866 kcal: 681KH: 97,3 BE: Fett: 18,5 ZS: 2,7,10,13a,16,	<b>Rinderfrikadelle*</b> mit Mexicogemüse und Püree  Nachtisch kJ: 2015 kcal: 480KH: 11,6 BE: Fett: 27,0 ZS: 2,3,4,7,10,13a,16	<b>Seelachsfilet*</b> Rahmspinat und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1637 kcal: 391KH: 25,7 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 10,12,13a,16,20
<b>Sa</b> <b>08.05</b>	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Kartoffeln und Hackfleisch  Nachtisch kJ: 836 kcal: 200KH: 34,4 BE: Fett: 8,0 ZS: 13a,19,20,22	<b>Hähnchenbrust natur*</b> mit buntem Gemüse und Kartoffeln  Nachtisch kJ: 1691 kcal: 404KH: 17,8 BE: Fett: 10,6 ZS: 10,13a,16,	<b>Rollender Mittagstisch GmbH</b>  <b>Telefon: 0234-865268</b> <b>Telefax:</b> <b>Josef-Baumann-Strasse 2a</b> <b>44805 Bochum</b> <b>info@rollender-mittagstisch.de</b> <b>Thomas Niebur</b> <b>Registergericht: Bochum</b> <b>HRB 5960</b>			<b>Hähnchenbrust natur</b> mit Kaisergemüse Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 1604 kcal: 383KH: 16,8 BE: 3,0 Fett: 10,8 ZS: 10,13a,16
<b>So</b> <b>09.05</b>	<b>Rinderbraten*</b> mit Rotkohl Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 2685 kcal: 625KH: 26,8 BE: Fett: 22,3 ZS: 6,13a,16	<b>Hähnchenschnitzel*</b> mit Püree Pariser Karotten  Nachtisch kJ: 2120 kcal: 482KH: 34,8 BE: Fett: 33,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20				<b>Rinderbraten*</b> mit Rotkohl Salzkartoffeln  Nachtisch kJ: 2558 kcal: 587KH: 22,8 BE: 3,0 Fett: 20,2 ZS: 6,13a,16

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jedem Satz. Aus Gründen der Produktsicherheit werden alle Rohkartoffeln vom Hersteller geschwefelt.

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 Geschmacksverstärker, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 10 Eier, 11 Erdnüsse, 12 Fisch, 13 Gluten (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Hafer, e=Dinkel, f=Kamut), 14 Krebstiere, 15 Lupine, 16 Milch inkl. Laktose, 17 Schalenfrüchte -Nüsse (a=Mandel, b=Hasel, c=Wal, d=Kaschun, e=Pekán, f=Para, g=Macadamia, h=Pistazien), 18 Schwefeldioxid / Sulfite, 19 Sellerie, 20 Senf, 21 Sesam, 22 Soja, 23 Weichtiere. Legende: BE=Proteinheiten unter Berücksichtigung berechnungspflichtiger Kohlenhydrate, ZS=Zusatzstoffe und Allergene, kcal=Kilokalorien, kJ=Kilojoule, KH=Kohlenhydrate. \*= ohne Schweinefleisch