

Täglich frisch auf Ihren Tisch! SPEISEPLAN KW 35 / 30.08.2021 - 05.09.2021

	Menü 1 Silber	Menü 2 Gourmet	Menü 3 Salate	Menü 4 Vegetarisch	Menü 5 Lila	Menü 6 Schonkost Diabetiker geeignet
Mo 30.08	Westf. Kartoffelsuppe mit Bockwurst Nachttisch kJ: 1441 kcal: 412KH: 37,3 BE: Fett: 8,0 ZS: 6,13a,19	Sauerbratengulasch* vom Rind mit Rotkohl und Spätzle Nachttisch kJ: 2242 kcal: 532KH: 41,0 BE: Fett: 32,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Bunter Salat* mit Hähnchenbrust Dressing Nachttisch kJ: 1218 kcal: 294KH: 19,3 BE: Fett: 4,2 ZS: 5,7,10,13a,16,20	Veg. Lasagne* mit Tomatensoße Nachttisch kJ: 2889 kcal: 624KH: 41,0 BE: Fett: 25,0 ZS: 2,3,5,10,13a,16,19,22	Apfelpfannkuchen* mit Vanillesoße Nachttisch kJ: 1742 kcal: 416KH: 41,0 BE: Fett: 24,6 ZS: 7,10,13a,16	Westf. Kartoffelsuppe mit Bockwurst Nachttisch kJ: 1404 kcal: 383KH: 29,8 BE: 3,0 Fett: 5,7 ZS: 6,13a,19
Di 31.08	Fleischkäse mit Jägerkohl dazu Röstzwiebelpüree Nachttisch kJ: 2472 kcal: 581KH: 61,0 BE: Fett: 29,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,	Hähnchenschnitzel* mit Paprika-Rahmgemüse und Bratkartoffeln Nachttisch kJ: 2252 kcal: 543KH: 75,4 BE: Fett: 32,9 ZS: 10,13a,16	Thunfischtraum* bunter Salat mit Thunfisch Mais und Zwiebeln Dressing Nachttisch kJ: 1980 kcal: 473KH: 18,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 7,10,12,13a,16,20	Gemüse-Pilz-Pfanne* mit Käse-Sahne-Soße und Röstzwiebelpüree Nachttisch kJ: 2232 kcal: 533KH: 75,4 BE: Fett: 11,3 ZS: 2,7,5,10,13a,16	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachttisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 37,0 ZS: 7,10,13a,16	Fleischkäse mit Jägerkohl Röstzwiebelpüree Nachttisch kJ: 2283 kcal: 552KH: 37,4 BE: 2,5 Fett: 25,0 ZS: 2,3,5,7,10,13,16a,
Mi 01.09	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons Reis Nachttisch kJ: 1892 kcal: 452KH: 65,4 BE: Fett: 28,9 ZS: 7,13a,16,	Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachttisch kJ: 2584 kcal: 563KH: 48,8 BE: Fett: 35,0 ZS: 2,3,6,7,13a,16,20	Salatteller* mit Hähnchennuggets und Dressing Nachttisch kJ: 1318 kcal: 290KH: 16,5 BE: Fett: 19,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Veg. Kohlroulade* mit Kümmelsoße und Püree Nachttisch kJ: 2155 kcal: 450KH: 46,5 BE: Fett: 16,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,	Tortelini-Auflauf mit Paprika und Käse überbacken Nachttisch kJ: 2345 kcal: 560KH: 61,0 BE: Fett: 40,2 ZS: 2,5,13a	Hühnerfricassee* mit Spargel und Champignons Reis Nachttisch kJ: 1344 kcal: 321KH: 57,4 BE: 3,0 Fett: 13,5 ZS: 7,13a,16
Do 02.09	Frische Bratwurst mit Erbsen und Möhren Salzkartoffeln Nachttisch kJ: 2298 kcal: 548KH: 24,8 BE: Fett: 38,2 ZS: 1,6,13a,20	Berner Pfanne Schweineg., Schupfnudeln Käse, Creme-Fraiche, Paprika und Zwiebeln Nachttisch kJ: 2275 kcal: 548KH: 51,2 BE: Fett: 37,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Bunter Salat* mit Putenbruststreifen und Dressing Nachttisch kJ: 1424 kcal: 328KH: 14,5 BE: Fett: 12,7 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Wirsing Eintopf* mit Gemüse und Kartoffeln Nachttisch kJ: 1762 kcal: 418KH: 32,8 BE: Fett: 16,0 ZS: 13a	Hähnchengeschnetzeltes* Tomate-Mozzarella und Schupfnudeln Nachttisch kJ: 2325 kcal: 475KH: 51,6 BE: Fett: 7,4 ZS: 7,13a,16	Frische Bratwurst Erbsen und Möhren Salzkartoffeln Nachttisch kJ: 1912 kcal: 448KH: 24,8 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 1,6,13a,20
Fr 03.09	Pan. Seelachsfilet* mit Weißweinsauce Salzkartoffeln und Salat Nachttisch kJ: 2243 kcal: 481KH: 51,5 BE: Fett: 14,8 ZS: 7,12,13a,16	Nürnberger Würstchen mit Wirsinggemüse und Püree Nachttisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 51,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,	Gemischter Salat mit Schafskäse und Dressing Nachttisch kJ: 1960 kcal: 453KH: 22,5 BE: Fett: 17,0 ZS: 1,2,6,7,10,13a,16,20	Veg. Röstling* mit Kräutersauce und Püree Nachttisch kJ: 1968 kcal: 476KH: 17,7 BE: Fett: 17,2 ZS: 2,3,7,13a,16,22,23	Milchreis * mit Früchten Nachttisch kJ: 1846 kcal: 441KH: 19,3 BE: Fett: 20,6 ZS: 7,10,13a,16,	Seelachsfilet mit Weißweinsauce Kartoffeln und Salat Nachttisch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 21,4 ZS: 7,12,13a,16
Sa 04.09	Eintopf von weißen Bohnen mit Geflügelbratwurst Nachttisch kJ: 1469 kcal: 437KH: 29,7 BE: Fett: 17,9 ZS: 1,6,13a,16,19,20	Frikadelle in Champignonsoße Kartoffelpüree Nachttisch kJ: 2353 kcal: 562KH: 18,0 BE: Fett: 35,8 ZS: 2,3,5,13a,20	Rollender Mittagstisch GmbH Telefon: 0234-865268 Telefax: Josef-Baumann-Strasse 2a 44805 Bochum info@rollender-mittagstisch.de Thomas Niebur Registergericht: Bochum HRB 5960			Frikadelle in Champignonsoße dazu Kartoffelpüree Nachttisch kJ: 1911 kcal: 456KH: 18,0 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 2,3,5,13a,20
So 05.09	Rinderbraten* mit Brechbohnen und Püree Nachttisch kJ: 2294 kcal: 548KH: 17,7 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,3,4,5,7,10,13a,16	Wildschweingulasch mit Spätzle Nachttisch kJ: 2868 kcal: 685KH: 50,0 BE: Fett: 28,0 ZS: 13a,16				Rinderbraten* Brechbohnen und Püree Nachttisch kJ: 2098 kcal: 501KH: 17,7 BE: 3,0 Fett: 17,8 ZS: 2,3,4,5,6,13a,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 / Sulfit, 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 36 / 06.09.2021 - 12.09.2021

	Menü 1 Silber	Menü 2 Gourmet	Menü 3 Salate	Menü 4 Vegetarisch	Menü 5 Lila	Menü 6 Schonkost Diabetiker geeignet
Mo 06.09	Schnittbohnen-Eintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 1750 kcal: 418KH: 31,0 BE: Fett: 23,8 ZS: 6,13a,16,19,20	Hähnchengemüse-Pfanne* mit Nudeln Nachtsch kJ: 1482 kcal: 351KH: 54,0 BE: Fett: 11,7 ZS: 2,5,,7,13a,16,22	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse Dressing Nachtsch kJ: 1980 kcal: 473KH: 31,0 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,7,13a,16,19,20	2 veg. Frikadellen* mit fruchtiger Tomatensoße und Nudeln Nachtsch kJ: 2109 kcal: 462KH: 27,7 BE: Fett: 15,7 ZS: 2,7,10,13a,16,22	Blaubeerpfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 2440 kcal: 680KH: 30,0 BE: Fett: 30,0 ZS: 7,10,13a,16,	Schnittbohnen-Eintopf mit Bockwurst Nachtsch kJ: 1541 kcal: 368KH: 31,0 BE: 3,0 Fett: 17,2 ZS: 6,13a,16,20
Di 07.09	Eieromelett* mit Spinat und Püree Nachtsch kJ: 1922 kcal: 451KH: 25,4 BE: Fett: 18,0 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Schweinelachsschnitzel Jäger-Art mit Spätzle Nachtsch kJ: 2312 kcal: 546KH: 25,6 BE: Fett: 23,0 ZS: 7,10,13a,16	Salatplatte* mit Thunfisch und Dressing Nachtsch kJ: 2175 kcal: 418KH: 6,4 BE: Fett: 14,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Gemüseschnitte* an Kräutersoße und Püree Nachtsch kJ: 2380 kcal: 568KH: 18,4 BE: Fett: 30,8 ZS: 2,5,7,10,13a,16	Hähnchencurry* mit Reis Nachtsch kJ: 2221 kcal: 498KH: 61,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 5,7,10,13a,16,17	Eieromelett* mit Spinat und Püree Nachtsch kJ: 1855 kcal: 442KH: 22,3 BE: 2,5 Fett: 34,5 ZS: 2,3,5,,13a,16,20
Mi 08.09	Schweine-Cordon-bleu mit Spargel und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2174 kcal: 486KH: 31,5 BE: Fett: 27,0 ZS: 10,13a,20	Champignon-Leber-Pfanne mit Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 1892 kcal: 445KH: 43,4 BE: Fett: 12,0 ZS: 2,3,5,13a,16	Bunter Reissalat mit Hähnchennuggets Nachtsch kJ: 2175 kcal: 458KH: 38,4 BE: Fett: 19,0 ZS: 2,7,10,12,13a,16,20	Champignons al creme* mit Butternudeln Nachtsch kJ: 2346 kcal: 561KH: 25,6 BE: Fett: 30,8 ZS: 7,13a,16,	Thunfischauflauf* mit Käse überbacken Nachtsch kJ: 2192 kcal: 524KH: 66,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 5,7,10,12,13a,16,19	Schweine-Cordon-bleu mit Spargel und Kartoffeln Nachtsch kJ: 2110 kcal: 473KH: 28,0 BE: 3,0 Fett: 23,0 ZS: 10,13a,20
Do 09.09	Rindergulasch* mit Pfefferrahmsoße Kartoffeln und Blumenkohl Nachtsch kJ: 2110 kcal: 504KH: 54,4 BE: Fett: 36,4 ZS: 5,13a,16	Kasslerbraten auf Sauerkraut Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 2007 kcal: 328KH: 16,8 BE: Fett: 21,0 ZS: 1,2,3,13,16	Bunter Salat* mit Hähnchenspieß und Dressing Nachtsch kJ: 2010 kcal: 430KH: 11,6 BE: Fett: 9,8 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Bunte Nudelpfanne* mit Tomaten, Mais und Zwiebeln dazu Tomatensoße Nachtsch kJ: 2889 kcal: 624KH: 41,0 BE: Fett: 35,4 ZS: 2,3,5,10,13a,16,19	Geflügelbällchen* mit Tomatensoße und Nudeln Nachtsch kJ: 2317 kcal: 570KH: 38,0 BE: Fett: 10,0 ZS: 2,10,13a,16,19	Rindergulasch* mit Pfefferrahmsoße Salzkartoffeln Blumenkohl Nachtsch kJ: 2077 kcal: 496KH: 36,8 BE: 3,5 Fett: 34,2 ZS: 5,13a,16
Fr 10.09	Seelachs* mit Basilikum-Nudeln und Tomatensugo Nachtsch kJ: 1985 kcal: 448KH: 29,3 BE: Fett: 18,7 ZS: 2,5,12,13a,16,	Hacksteak mit Knoblauchsoße Kartoffeln und Gemüse Nachtsch kJ: 2691 kcal: 442KH: 32,0 BE: Fett: 27,2 ZS: 2,7,13a,16,	Gemischter Salat mit Frikadelle dazu Dressing Nachtsch kJ: 1988 kcal: 475KH: 16,1 BE: Fett: 9,8 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Linsensuppe* mit Kartoffeln und Gemüse Nachtsch kJ: 1916 kcal: 408KH: 28,0 BE: Fett: 25,4 ZS: 13a,19,20	Kaiserschmarrn* mit Vanillesoße Nachtsch kJ: 2007 kcal: 497KH: 39,0 BE: Fett: 38,0 ZS: 2,5,7,13a,16,22	Hacksteak mit Knoblauchsoße Kartoffeln und Gemüse Nachtsch kJ: 2095 kcal: 444KH: 27,3 BE: 3,0 Fett: 7,6 ZS: 7,12,13a,16,
Sa 11.09	Pichelsteiner-Eintopf* mit Rindfleischeinlage Nachtsch kJ: 1243 kcal: 297KH: 39,5 BE: Fett: 9,2 ZS: 13a,16, 20	Schnitzel v. Schwein mit gem. Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 1909 kcal: 452KH: 27,7 BE: Fett: 25,7 ZS: 2,3,7,10,13a,16	Rollender Mittagstisch GmbH Telefon: 0234-865268 Telefax: Josef-Baumann-Strasse 2a 44805 Bochum info@rollender-mittagstisch.de Thomas Niebur Registergericht: Bochum HRB 5960			Pichelsteiner-Eintopf* mit Rindfleischeinlage Nachtsch kJ: 1156 kcal: 276KH: 39,5 BE: 2,5 Fett: 6,0 ZS: 13a,16,20
So 12.09	Rinderschmorbraten* mit Rotkohl und Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 1955 kcal: 443KH: 17,7 BE: Fett: 9,5 ZS: 13a,16	Schweinegulasch mit Erbsen und Möhren und Püree Nachtsch kJ: 2064 kcal: 493KH: 39,5 BE: Fett: 10,7 ZS: 2,3,5,13a,16				Schweinegulasch mit Erbsen und Möhren und Püree Nachtsch kJ: 1658 kcal: 396KH: 17,7 BE: 3,0 Fett: 7,2 ZS: 13

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