

Täglich frisch auf Ihren Tisch! SPEISEPLAN KW 16 / 13.04.2020 - 19.04.2020

	Menü 1 Silber	Menü 2 Gourmet	Menü 3 Salate	Menü 4 Vegetarisch	Menü 5 Lila	Menü 6 Schonkost Diabetiker geeignet
Mo 13.04	Schweinefilet* mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2070 kcal: 494KH: 26,1 BE: Fett: 20,2 ZS: 13a,16	Rindergulasch* mit Klößen und Rotkohl Nachtisch kJ: 2248 kcal: 521KH: 38,0 BE: Fett: 22,3 ZS: 5,13a,16,20		Milchtreis* mit Zimt und Zucker Nachtisch kJ: 2138 kcal: 529KH: 87,5 BE: Fett: 22,9 ZS: 1,2,3,5,7,10,13a,16		Schweinefilet* mit Blumenkohl und Kartoffeln Nachtisch kJ: 2028 kcal: 445KH: 22,0 BE: 2,5 Fett: 21,6 ZS: 13a, 16
Di 14.04	Zigeuner-Hackbraten mit Nudeln Chinakohl-Mais- Salat Nachtisch kJ: 2310 kcal: 565KH: 51,0 BE: Fett: 35,2 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Kassler mit Schwarzwurzeln in Rahmsoße Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2208 kcal: 503KH: 26,2 BE: Fett: 22,4 ZS: 2,3,4,5,7,13a,16	Schlemmersalat mit Schinken und Ei und Dressing Nachtisch kJ: 1537 kcal: 367KH: 7,7 BE: Fett: 11,6 ZS: 1,2,5,7,13a,16,20	Pilzpfanne in Rahm* mit Nudeln Nachtisch kJ: 2014 kcal: 481KH: 55,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16	Apfelfannkuchen* mit Vanillesoße Nachtisch kJ: 1815 kcal: 435KH: 43,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 2,5,7,10,13a,16,17	Kassler Schwarzwurzeln in Rahmsoße Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2198 kcal: 428KH: 20,7 BE: 3,0 Fett: 21,3 ZS: 2,3,4,5,7,13a,16
Mi 15.04	Wirsingroulade gefüllt mit Hack und Feta dazu Püree und Soße Nachtisch kJ: 2570 kcal: 620KH: 32,0 BE: Fett: 36,0 ZS: 2,3,10,13a,20	Spießbraten auf Wirsinggemüse Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 1989 kcal: 475KH: 15,1 BE: Fett: 26,8 ZS: 2,3,5,13a,16,20	Schweizer Wurstsalat 1 Brötchen Nachtisch kJ: 1373 kcal: 328KH: 6,6 BE: Fett: 26,3 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Reibekuchen* mit Apfelmus Nachtisch kJ: 2840 kcal: 628KH: 68,0 BE: Fett: 32,0 ZS: 3,10,13a,16,17	Hähnchenbrust* Bombay mit Früchten und Reis Currysoße Nachtisch kJ: 2025 kcal: 484KH: 29,0 BE: Fett: 15,5 ZS: 2,5,7,13a	Spießbraten auf Wirsinggemüse und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 1863 kcal: 445KH: 12,2 BE: 2,5 Fett: 22,5 ZS: 2,3,5,13a,16,20
Do 16.04	Königsberger Klopse in Kaperntunke Rote-Beete-Salat und Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2244 kcal: 536KH: 19,3 BE: Fett: 16,3 ZS: 7,10,13a,16	Pfefferrahmschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2068 kcal: 494KH: 29,8 BE: Fett: 41,2 ZS: 7,10,13a,16,20	Gemischter Salat* mit Putenstreifen und Dressing Nachtisch kJ: 1189 kcal: 284KH: 8,3 BE: Fett: 4,3 ZS: 1,2,5,7,10,13a,16	Möhreneintopf* mit frischen Gartenkräutern Nachtisch kJ: 1772 kcal: 422KH: 36,0 BE: Fett: 18,4 ZS: 7,13a,16,19,22,	Nudelauflauf mit Schinken und Käse überbacken Nachtisch kJ: 2264 kcal: 505KH: 58,8 BE: Fett: 24,5 ZS: 1,3,5,7,13a,16,19	Königsberger Klopse in Kaperntunke Rote-Beete-Salat Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 2089 kcal: 499KH: 15,8 BE: 3,0 Fett: 12,1 ZS: 7,10,13a,16
Fr 17.04	Fischroulade* mit Gemüsefüllung Kräutersoße und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1995 kcal: 439KH: 28,7 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,3,5,7,10,12,19,13a,16,20	Rostbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2223 kcal: 531KH: 15,9 BE: Fett: 41,2 ZS: 2,3,5,6,10,13a,16,20	Schwalmtaler Salat 1 Frikadelle dazu Dressing Nachtisch kJ: 2010 kcal: 480KH: 26,0 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Veg. Bratwurst* mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Nachtisch kJ: 2075 kcal: 497KH: 24,8 BE: 0,0 Fett: 18,4 ZS: 2,5,13a,16,20	Eieromelett* mit Kräutersoße und Püree Nachtisch kJ: 1803 kcal: 430KH: 20,4 BE: Fett: 31,0 ZS: 2,3,5,10,13a,16	Fischroulade* mit Gemüsefüllung Kräutersoße und Kartoffeln Nachtisch kJ: 1875 kcal: 415KH: 23,6 BE: 3,0 Fett: 10,6 ZS: 2,3,5,7,12,13a,16,20
Sa 18.04	Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1950 kcal: 588KH: 37,2 BE: Fett: 44,0 ZS: 1,10,6,13a,16	Rinderhacksteak* mit Pastinackenrahmgemüse und Püree Nachtisch kJ: 2085 kcal: 498KH: 24,0 BE: Fett: 21,4 ZS: 1,2,3,5,7,13a,16,13a	Rollender Mittagstisch GmbH Telefon: 0234-865268 Telefax: 0234-8907367 Josef-Baumann-Strasse 2a 44805 Bochum info@rollender-mittagstisch.de Thomas Niebur Registergericht: Bochum HRB 5960			Erbsensuppe mit Bockwurst Nachtisch kJ: 1541 kcal: 368KH: 32,0 BE: 3,0 Fett: 25,0 ZS: 1,6,13a,19,20
So 19.04	Hähnchenbrustfilet* Buntes Gemüse Salzkartoffeln Nachtisch kJ: 1687 kcal: 403KH: 15,5 BE: Fett: 12,6 ZS: 5,13a,16	Sahne-Geschnetzeltes vom Schwein Buntes Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2625 kcal: 627KH: 20,2 BE: Fett: 18,4 ZS: 2,3,5,7,13a,10,16				Sahne-Geschnetzeltes Buntes Gemüse und Püree Nachtisch kJ: 2261 kcal: 540KH: 16,7 BE: 3,0 Fett: 12,6 ZS: 2,3,5,7,13a,10,16

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 17 / 20.04.2020 - 26.04.2020

	Menü 1 Silber	Menü 2 Gourmet	Menü 3 Salate	Menü 4 Vegetarisch	Menü 5 Lila	Menü 6 Schonkost Diabetiker geeignet
Mo 20.04	Kräftiger Rindfleisch-* Suppentopf mit frischem Gemüse und Kartoffeln Nachtsch kJ: 1746 kcal: 417KH: 62,0 BE: Fett: 28,7 ZS: 13a,19	Schweineroulade in Burgundersoße Mischgemüse Püree Nachtsch kJ: 2428 kcal: 580KH: 25,2 BE: Fett: 12,6 ZS: 2,3,4,5,7,13a,16,20	Salatplatte * mit Hähnchenspieß Dressing Nachtsch kJ: 2010 kcal: 480KH: 11,6 BE: 0,0 Fett: 9,6 ZS: 7,13a,16,20	3 gek. Eier * mit Spinat und Püree Nachtsch kJ: 1846 kcal: 441KH: 19,3 BE: Fett: 16,4 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16	Spaghetti * mit Tomatensoße Nachtsch kJ: 1357 kcal: 324KH: 28,0 BE: Fett: 16,4 ZS: 13a	Schweineroulade in Burgundersoße mit Mischgemüse Püree Nachtsch kJ: 2196 kcal: 429KH: 21,8 BE: 3,0 Fett: 8,2 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20
Di 21.04	Hackbraten mit Kohlrabigemüse und Röstzwiebelpüree Nachtsch kJ: 2354 kcal: 546KH: 35,7 BE: Fett: 29,8 ZS: 6,7,10,13a,16	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Nudeln Bohnensalat Nachtsch kJ: 2433 kcal: 505KH: 49,4 BE: Fett: 25,4 ZS: 7,13a,16,20	Salatplatte mit Mozzarella und Nudeln dazu Dressing Nachtsch kJ: 1373 kcal: 328KH: 6,6 BE: Fett: 26,3 ZS: 1,2,7,10,13a,16,20	Gemüsefrikadelle* Röstzwiebelpüree und Käsesoße Nachtsch kJ: 2007 kcal: 475KH: 52,0 BE: Fett: 15,5 ZS: 2,5,7,10,13abcodef,16,19,22	Geflügel-Cevapcici* mit Balkangemüse Röstzwiebelpüree Nachtsch kJ: 2010 kcal: 480KH: 68,1 BE: Fett: 14,5 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20	Hackbraten Kohlrabigemüse Röstzwiebelpüree Nachtsch kJ: 2231 kcal: 519KH: 29,7 BE: 3,0 Fett: 27,6 ZS: 6,10,13a,16,20
Mi 22.04	Rostbratwurst mit herzhafter Soße Rotkohl Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 2318 kcal: 553KH: 17,4 BE: Fett: 38,2 ZS: 6,7,10,13a,16,20	Gekochtes Rindfleisch* in Meerrettichsoße Salzkartoffeln Rote-Beete-Salat Nachtsch kJ: 2211 kcal: 458KH: 26,9 BE: Fett: 15,6 ZS: 7,13a,16,20	Thunfisch-Reissalat* 1 Brötchen Nachtsch kJ: 1756 kcal: 420KH: 49,5 BE: Fett: 13,1 ZS: 2,7,13a,16,20	Bunter Gemüseeintopf* Nachtsch kJ: 365 kcal: 1530KH: 12,2 BE: Fett: 12,8 ZS: 13a,16	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Kasslerwürfeln Nachtsch kJ: 2064 kcal: 495KH: 38,8 BE: Fett: 28,8 ZS: 1,3,5,10,13a,19	Rostbratwurst mit herzhafter Soße Rotkohl Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 1911 kcal: 456KH: 12,2 BE: 3,0 Fett: 22,4 ZS: 6,10,13a,16,20
Do 23.04	Fru. Hackfleisch Bolognese mit Nudeln und Schwalmtaler Salat Nachtsch kJ: 2160 kcal: 516KH: 58,7 BE: Fett: 16,2 ZS: 7,13a,16	Hähnchenbrust * mit Grillgemüse und Püree Nachtsch kJ: 2208 kcal: 508KH: 25,5 BE: Fett: 14,3 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Hirtensalat mit Hackbällchen und Schafskäse dazu Dressing Nachtsch kJ: 1243 kcal: 473KH: 11,2 BE: Fett: 16,6 ZS: 2,5,7,10,13a,16,20	Veg. Bolognese* mit Nudeln und Salat Nachtsch kJ: 1876 kcal: 448KH: 51,0 BE: Fett: 32,5 ZS: 7,10,13a,16,17,22	Nürnberger Würstchen mit Möhren und Kartoffelpüree Nachtsch kJ: 2378 kcal: 568KH: 19,0 BE: Fett: 28,5 ZS: 2,3,5,13a,16,20	Hähnchenbrust mit Grillgemüse und Püree Nachtsch kJ: 2098 kcal: 501KH: 18,9 BE: 3,0 Fett: 19,5 ZS: 2,3,5,10,13a,16,20
Fr 24.04	Pan. Schollenfilet* mit Senfsoße Salzkartoffeln und Salat Nachtsch kJ: 1987 kcal: 465KH: 56,7 BE: Fett: 15,0 ZS: 7,10,12,13a,16,19,20	Zwiebel-Senf-Braten v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 2208 kcal: 508KH: 25,5 BE: Fett: 25,3 ZS: 2,3,5,7,10,13,16,20	2 Frikadellen mit Nudelsalat Nachtsch kJ: 2420 kcal: 426KH: 26,0 BE: Fett: 22,0 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Käsespätzle* mit Kräutersoße und roten Zwiebeln (nur in Folien) Nachtsch kJ: 2851 kcal: 681KH: 81,0 BE: Fett: 27,5 ZS: 2,7,10,13a,16,20	Bauernhackfleischtopf mit Paprika, Tomaten Bohnen, Karotten Kartoffeln Nachtsch kJ: 2272 kcal: 542KH: 21,0 BE: Fett: 16,8 ZS: 13a, 16	Zwiebel-Senf-Braten v. Schwein mit Blumenkohl und Püree Nachtsch kJ: 2098 kcal: 501KH: 17,8 BE: 3,0 Fett: 7,8 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20
Sa 25.04	Blumenkohl-* Rinderhack-Eintopf mit Kartoffeln Nachtsch kJ: 1792 kcal: 398KH: 28,0 BE: Fett: 18,3 ZS: 13a,16	Frikadelle auf Wirsinggemüse und Püree Nachtsch kJ: 2031 kcal: 485KH: 15,6 BE: Fett: 31,5 ZS: 2,3,5,7,10,13a,16,20	Rollender Mittagstisch GmbH Telefon: 0234-865268 Telefax: 0234-8907367 Josef-Baumann-Strasse 2a 44805 Bochum info@rollender-mittagstisch.de Thomas Niebur Registergericht: Bochum HRB 5960			Blumenkohl-* Rinderhack-Eintopf mit Kartoffeln Nachtsch kJ: 1578 kcal: 377KH: 30,5 BE: 2,5 Fett: 16,4 ZS: 13a,16
So 26.04	Jägerschnitzel mit Buntem Gemüse Salzkartoffeln Nachtsch kJ: 2361 kcal: 564KH: 21,3 BE: Fett: 27,5 ZS: 10,13a,16,20	Rinderschmorbraten* mit Buntem Gemüse und Püree Nachtsch kJ: 1913 kcal: 458KH: 18,3 BE: Fett: 16,2 ZS: 1,2,3,5,13a,16				Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Buntem Gemüse Nachtsch kJ: 1725 kcal: 412KH: 11,2 BE: 3,0 Fett: 22,5 ZS: 2,3,5,7,13a,16

Frische Menüs zum sofortigen Verzehr bestimmt. Unsere kcal/kJ Angaben sind Durchschnittswerte. Alle Menüs mit jedem Salat. 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