



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 44	M1 Gut bürgerlich	M2 D-Menü	M3 Feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf / Pasta	M7 Salat & Co. (kalt)	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot	
Montag 28.10.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1,F,G,I,1 6,3 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I,1 4,7 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I 6,8 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,J,1,2 5,6 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1,C,I,J 6,9 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1,G,I,J,1,2,3 5,1 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,I,1,3 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G,1 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A,2 3,7 BE	
Dienstag 29.10.2024	Hackbraten in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,1 3,7 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I 6,4 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I,2,3 3,4 BE	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1,G,I,1 4,2 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1,G,I,1 3,2 BE	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus- Dressing A1,C,I,J,1,2,3 7,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C,D,G,I,1,3 1,1 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1 7,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,I,1,2,3 1,5 BE	
Mittwoch 30.10.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,I,2,3 3,9 BE	Geflügelфриkadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,F,G,I,J,1 5,9 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1,D,G,I,1 4,7 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat C,I,J,1,3 4,7 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I 7,0 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1,I,1 3,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und CROUTONS dazu Cocktaildressing A1,F,G,3 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße A1,G,1 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,I,1,3 2,2 BE	
Donnerstag 31.10.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1,C,G,I,J 6,3 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1,D,G,I,1 5,3 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1,C,I,1,3 6,4 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln A1,I 4,1 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I,J 4,8 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1,G,1 6,2 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,J,1,3 4,5 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1 7,0 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,I,1,3 5,1 BE	
Allerheiligen Freitag 01.11.2024 + € 0,50	Putengeschnetzeltes in Rahm mit Broccoli und Reis A1,F,G,I 1 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln A1,G,I 4,3 BE	Gefüllte Maultaschen (vegetarisch) mit einer Zwiebelschmelze A1,C,G,I,J,1 7,1 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln A1,D,G,I 3,6 BE	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1 5,1 BE	Grünkohleintopf mit Mettwurst A1,F,I,J,1,3 0,8 BE	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing C,I,1,3 1,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A,2,D,G 3,5 BE	
Samstag 02.11.2024 + € 0,50	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I 3,9 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1,I 4,9 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1,G,I,K 6,3 BE	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnenmischung und Salzkartoffeln A1,G,I 3,5 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE</p> <p>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G,1 9,7 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3 5,7 BE
Sonntag 03.11.2024 + € 0,50	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1,G,I,1 6,2 BE	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln A1,C,I,1 5,4 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I 4,9 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat A1,D,G,I,1 3,9 BE					Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1 10,2 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A,2,G,1,2 6,0 BE

Rind Schwein Fisch Geflügel Wild Lamm Vegetarisch

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chihinhaltig

[A]=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererezeugnisse [C]=Eier/Eielerzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusserezeugnisse [F]=Soja/Sojaerzeugnisse [G]=Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecanuss, H6=Paranuss, H7= Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererezeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW  
86018 EG