



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 45	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 04.11.2024	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,C,G,I,1 4,1 BE	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,1,2,3 3,9 BE	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,1,2,3 4,6 BE	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I 5,5 BE	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,1,3 4,3 BE	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel A1,1,3 10,9 BE	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf C,G,I,1,3 3,5 BE	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1 8,8 BE	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat C,G,I,1,3 3,7 BE
Dienstag 05.11.2024	<b>Linteneintopf</b> mit Geflügelbratwurst A1,1,2,3 4,6 BE	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln A1,G,I 4,2 BE	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1,C,F,G,I,1 5,5 BE	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Gabelspaghetti und Apfelmus A1 8,7 BE	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,1 5,4 BE	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,I 10,9 BE	<b>Salatteller mit Shrimps</b> und Salaten der Saison mit French-Dressing C,G,I,1,3 1,0 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott A1,C,G 9,4 BE	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,2,3 5,9 BE
Mittwoch 06.11.2024	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch A1,F,I 5,3 BE	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I,1 4,2 BE	<b>Paniertes Fischfilet</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis A1,D,G,I,1 7,1 BE	<b>Jägerschnitzel</b> mit Butterkartoffeln und Möhrensalat A1,C,G,I,1 4,8 BE	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I 5,5 BE	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1 4,1 BE	<b>Italienischer Salat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing C,G,I,1,3 0,8 BE	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze A1,G,1 10,4 BE	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,1,3 2,6 BE
Donnerstag 07.11.2024	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus A1,C 6,9 BE	<b>"Gutsherrentopf"</b> kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstchen A1,1,2,3 4,2 BE	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,I,1,3 4,9 BE	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln A1,G,1,3 4,1 BE	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1 3,9 BE	<b>Herzhafte Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln A1,I 7,2 BE	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen A1,G,1 10,7 BE	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat A1,C,G,I,1,3 4,7 BE
Freitag 08.11.2024	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,C,I,1,3 7,2 BE	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 4,4 BE	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,I 7,1 BE	<b>Feines Seefisch-Filet</b> (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1 3,8 BE	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,I,1,3 8,6 BE	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler A1,1,3 3,7 BE	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing C,G,I,1,3 0,7 BE	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtzucker und Apfelkompott G 9,0 BE	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3 3,6 BE
Samstag 09.11.2024 + € 0,50	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwürstchen A1,1,2,3 4,2 BE	<b>Feine Bratwurst in Sauce</b> mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A1,G,I 3,7 BE	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris A1,C,G,I,1 6,6 BE	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln A1,F,G,I 2,6 BE	<p><b>DORTMUNDER MENÜSERVICE</b> ...mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>			<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker A1,C,G 5,5 BE	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot A1,A2,C,I,1,2,3 2,8 BE
Sonntag 10.11.2024 + € 0,50	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I 5,5 BE	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln A1,G,1 3,4 BE	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis I,2 6,4 BE	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,1 4,9 BE				<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce A1,G,1 8,8 BE	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,I,1,3 4,1 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=chinhaltig

[A]= Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererzeugnisse [C]=Eier/Eiererzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnüssererzeugnisse [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/Lupinererzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertenergebnis aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW 86018 EG

Inh. Andreas Bracht • Alter Hellweg 140 • 44379 Dortmund  
Telefon: 0231 - 96 330 90 • Fax: 0231 - 96 330 950  
E-Mail: info@do-ms.de • Web: www.do-ms.de