



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 46	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 11.11.2024	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat A1,C,F,I,J,1,3 7,7 BE	Truthahngulasch mit Möhregemüse und Petersilienkartoffeln A1,F,G,I 4,2 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I,1 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I,3 6,0 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1,F,G,I,1 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1,1 4,2 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,A2 3,7 BE	
Dienstag 12.11.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat A1,C,G,I,J,1 5,8 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G,1,2 6,0 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1,F,I 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln A1,G,I,1,3 5,3 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1,C,G,I,1 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I,1,2,3 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C,G,I,1,2,3 1,9 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,I,1,2,3 1,5 BE	
Mittwoch 13.11.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1,G,1,2,3 4,1 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1 4,6 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1,C,G,I,J,1,3 4,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis A1,G,I,1 6,9 BE	Kürbiscurry mit Reis A1,G,I,1 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1,G,I,1,2,3 7,5 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,I,1,3 1,1 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1,G,1 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,I,1,3 2,2 BE	
Donnerstag 14.11.2024	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1,3 6,5 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln A1,1 3,6 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,I,1 3,9 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1,A,C,G,I,1,3 6,7 BE	Grünkohlgemüseintopf mit Geflügelwürfel A1,I,J,1,2,3 0,6 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C,G,I,1,3 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1 6,9 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,I,1,3 5,1 BE	
Freitag 15.11.2024	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,I,J,1 4,4 BE	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln A1,G,I 4,3 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris A1,C,F,G,I,J 5,9 BE	Gebrautes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I,1,2,3 4,6 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1,G,I,1 4,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1,F,I 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1,C,G,I,J 1,7 BE	Berengrütze mit Vanillesauce G,1 11,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G 3,5 BE	
Samstag 16.11.2024 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,1 5,0 BE	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch A1,1 4,6 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,I,1 6,3 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I 3,8 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE</p> <p>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <p>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</p>				Milchreis mit roter Grütze G,1 10,2 BE	Gebraute Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3 5,7 BE
Sonntag 17.11.2024 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris A1,F,G,I,3 5,3 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I 3,6 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkorreis A1,1 7,0 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln A1,D,G,I,1 4,0 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1,G,1,2,3 7,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,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=caffeinhaltig; 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/Eiererezeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusserezeugnisse [F]=Soja/Sojarezeugnisse [G]=Milch/Milcherezeugnisse 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 Gesamtwert einer Erwachsenen Portion.

DE NW 86018 EG