



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert  
Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 01	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 30.12.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,C,G,I,1 4,1 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,1,2,3 3,9 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,1,2,3 4,6 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I 5,5 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,1,3 4,3 BE	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselwürfel A1,1,3 10,9 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C,G,I,1,3 3,5 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,I,1,3 3,7 BE	
Dienstag 31.12.2024	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst A1,1,2,3 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln A1,G,I 4,2 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1,C,F,G,I,1 5,5 BE	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat A1,C,G,I,1 4,4 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,1 5,4 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,I 10,9 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing C,G,I,1,3 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,1,2,3 5,9 BE	
Neujahr Mittwoch 01.01.2025 + € 0,50	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle A1,C,F,G,I 5,0 BE	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis A1,D,G,I,1 7,0 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I 5,5 BE	Tafelspitz Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Beete und Salzkartoffeln A1,G,I,1 4,5 BE	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,1,3 2,6 BE	
Donnerstag 02.01.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C 6,9 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel A1,1,1,2,3 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,I,1,3 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln A1,G,I,1,3 4,1 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1 3,9 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1,I 7,2 BE	Geflügel Frikadellen mit Nudelsalat und Senf A1,C,F,G,I,1,3 5,0 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen A1,G,1 10,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,I,1,3 4,7 BE	
Freitag 03.01.2025	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,C,I,1,3 7,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 4,4 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,I 7,1 BE	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1 3,8 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,I,1,3 8,6 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,1,3 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing C,G,I,1,3 0,7 BE	Feiner Milchreis mit Zimtzwiebel und Apfelkompott G 9,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3 3,6 BE	
Samstag 04.01.2025 + € 0,50	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln A1,1,2,3 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A1,G,I 3,7 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris A1,C,G,I,1 6,6 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln A1,F,G,I 2,6 BE	<p>Dortmunder Menüservice e.K. Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund Tel.: 0231 - 96 330 90 · Fax: 0231 - 96 330 950 E-Mail: info@do-ms.de · Web: www.do-ms.de</p>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzwiebel A1,C,G 5,5 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,I,1,2,3 2,8 BE
Sonntag 05.01.2025 + € 0,50	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I 5,5 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln A1,G,1 3,4 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis I,2 6,4 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,1 4,9 BE					Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1 8,8 BE	Kasseler Braten 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=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/Sojaerezeugnisse [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/Sellerieerezeugnisse [J]=Senf/Senferezeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererezeugnisse -BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.