



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 03	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 13.01.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni A1,F,G,I,1 7,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,F,G,I,1 4,5 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln A1,I,2 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3 4,2 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1 4,0 BE	Kräutiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse A1,I,1 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,F,G,I,1,3 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott G,1 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,I,1,3 3,7 BE	
Dienstag 14.01.2025	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3 5,9 BE	Frischer Marktintopf mit feiner Geflügel-Wiener A1,I,2,3 12,2 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,1 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat A1,C,G,I,1,3 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur A1,C,G,I,1 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1,I,1 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing C,G,I,1,3 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1,A2,G,1,2,3 5,9 BE	
Mittwoch 15.01.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,F,G,I,1,3 3,7 BE	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,1,1 5,2 BE	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüserais A1,D,I 5,0 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln A1,1 4,4 BE	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini salat A1,C,F,G,I,1 7,1 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen A1,C,F,I,1,1 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1,F,G,3 2,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,1,3 2,6 BE	
Donnerstag 16.01.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,C,F,G,I,1,1 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln A1,I,1 3,9 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,1,1 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,1 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Broccoli-Gemüsesauce A1,G,1 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,A,1,3 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,A,1,3 4,7 BE	
Freitag 17.01.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C 6,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,1,2,3 3,8 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1,G,I 5,8 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln A1,D,G,I,1,1 4,1 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln A1,G,1 5,9 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel A1,I,1 3,8 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,1,2,3 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3 3,6 BE	
Samstag 18.01.2025 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1 3,3 BE	Linseneintopf mit Geflügel Wiener A1,I,1,2,3 3,2 BE	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1,A2,C,G,I,1 4,3 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln A1,I 4,2 BE	 <p>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <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>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen A1,C,F,G,1 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,I,1,2,3 2,9 BE
Sonntag 19.01.2025 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln A1,G,I 5,9 BE	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln A1,I,1 4,2 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1,G,I,1 7,2 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1,C,F,I,1,3 7,2 BE					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1,C,G,1 5,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,A,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/Krebstiererezeugnisse [C]=Eier/Eielerzeugnisse [F]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse [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 Erwachsenen Portion.