



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 15	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 07.04.2025	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln F, G, 2, 5, 9 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A1, L1 4,4 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat A1, G, L, 2, 4, 5, 9 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1, D, G, L, 9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1, FJ 8,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage A1, L, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1, C, F, G, L, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE		
Dienstag 08.04.2025	Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Fusilli Nudeln A1, F, GJ 6,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1, C, G, L, J, 3, 5, 9 6,8 BE	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch A1, G, L, 5, 9 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1, G, L, 9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1, C, G, L, 5, 9 3,2 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1, G, L, 9 8,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE		
Mittwoch 09.04.2025	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G, L, 5, 9 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1, GJ 5,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1, C, L, J, 2, 3, 5 5,9 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1, D, GJ 5,6 BE	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1, G, L, 5, 9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel L, 2, 4, 5 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, L, J, 2, 3, 5, 9 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1, G, 5, 9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, L, J, 2, 3, 5 2,6 BE		
Donnerstag 10.04.2025	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1, G, L, J, 3 5,1 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1, D, G, L1 3,6 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1, C, L, J, 2, 3, 4, 5 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, 5, 9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1, G, L, 5, 9 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1, L, 2, 5 3,6 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelnring, dazu pikanter Haus-Dressing C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1, C, G, 9 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE		
Freitag 11.04.2025	Szegediner Gulasch mit Schwenkartoffeln A1, L 3,9 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, C, G, L, J1 3,9 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 6,7 BE	Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1, C, D, G, L, J, 1, 3 3,5 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini gemüse und Püree A1, G, L, 4, 5, 9 6,0 BE	Italienischer Gemüseintopf mit Ratatouille Mix A1, L1 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE	Mandarinenmilchreis G, 9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 3, 4 4,0 BE		
Samstag 12.04.2025 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1, L 4,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1, F, G, L, 9 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1, C, G, L, 2, 9 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle A1, C, L1 5,1 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>					Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE
Sonntag 13.04.2025 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüserais A1, F, G, L, 2, 9 5,3 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln A1, L, J 3,9 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1, L 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße A1, C, G, L, J, 3 5,1 BE						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	

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch

[A]=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererzeugnisse [C]=Eier/Eiernerzeugnisse [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) [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeloxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtwert einer Erwachsenen Portion.

DE NW
86018 EG