



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 27	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 30.06.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni 7,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis 6,6 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße 4,2 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 4,0 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 3,7 BE	
Dienstag 01.07.2025	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 5,9 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst 4,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur 5,9 BE	
Mittwoch 02.07.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 3,7 BE	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis 5,9 BE	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln 6,9 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken 5,0 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat 6,3 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Joghurt dressing 2,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 2,6 BE	
Donnerstag 03.07.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis 5,8 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 4,7 BE	
Freitag 04.07.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 6,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 3,8 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln 5,8 BE	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis 4,1 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln 6,0 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln 3,8 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 3,6 BE	
Samstag 05.07.2025 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 3,3 BE	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 3,2 BE	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree 5,4 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 7,1 BE	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ...mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 2,9 BE
Sonntag 06.07.2025 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln 5,9 BE	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis 5,4 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce 7,2 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 4,2 BE					<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>	

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch 1 = Geschmacksverstärker 2 = Antioxidationsmittel 3 = Süßstoff 4 = Konservierungsstoff 5 = Farbstoff 6 = geschwärzt 7 = Alkohol 8 = Formfleisch 9 = mit Milchprodukt zubereitet 10 = geschwefelt 11 = koffeinhaltig 12 = chininhaltig
 [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstierzeugnisse [C]=Eier/Eierzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusszeugnisse [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/Selleriezeugnisse [J]=Senf/Senfzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinenzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtierzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.