



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 29	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 14.07.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1,C,G,I,1 5,7 BE	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,5,9 5,3 BE	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken A1,F,G,I,5,9 9,2 BE	Schnitzel in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei A1,C,G,I,5,9 5,5 BE	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln A1,I,3,5 7,6 BE	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen A1,G,I,J,2,5,9 4,0 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C,G,I,J,2,3,5,9 3,7 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 15.07.2025	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,C,I,J,5 4,2 BE	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1,G,I 4,6 BE	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti A1,I,2,3,4 8,0 BE	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln A1,I,J,3,4 5,4 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1,F,J 6,4 BE	Linteneintopf mit Geflügelbockwurst I,2,4,5 4,2 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C,G,J,2,3,5,9 0,7 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,5,9 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,2,4,5,9 5,9 BE	
Mittwoch 16.07.2025	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,J,2,3,5,9 4,9 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1,G,I 5,2 BE	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Kartottengemüse A1,G,I,2,5,9 3,7 BE	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree A1,G,5,9 4,0 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1,G,I,5,9 4,1 BE	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen A1,C,F,I,J,1 4,0 BE	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing G,2,9 1,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G 7,6 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,2,3,9 2,6 BE	
Donnerstag 17.07.2025	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelklöße A1,I,5 4,0 BE	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1,D,G,I 3,6 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1,C,J,2,3,5 6,3 BE	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1,C,5 6,7 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1,C,F,G,I,5,9 5,7 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln A1,I 5,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing A1,C,F,G,J,2,3,5,9 2,9 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,5,9 11,0 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,2,3,5,9 4,7 BE	
Freitag 18.07.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln A1,G,I,5,9 4,3 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1,G,I 6,3 BE	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce A1,G,I,J,1,3 4,5 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1,C,D,G,I,J,1,3 5,3 BE	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1,I 7,8 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle A1,C,F,G,I,J,5,9 3,6 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1,C,G,I,J,2,3,5,9 4,5 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G,9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3,4 3,6 BE	
Samstag 19.07.2025 + € 0,50	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunten Spiralnudeln A1,I 6,1 BE	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch A1,I,5 4,0 BE	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur A1,G,I,9 7,9 BE	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen A1,G,I,2,9 3,1 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1,C,G,5,9 5,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,J,2,3,4,5 2,8 BE
Sonntag 20.07.2025 + € 0,50	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,2,9 5,9 BE	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A1,A3,C,F,G,I,1 3,6 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni A1,C,G,I 8,4 BE	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln A1,G,I,9 3,5 BE					Beerengrütze mit Vanillesauce G,5,9 11,4 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,2,3,5,9 4,1 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 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/Eiherzeugnisse [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/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtierzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.