



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 28	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 06.07.2026	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1, F, G, L, 5, 9 6,3 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1, L, 5 4,7 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1, F, L, 3 6,8 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1, J, L, 2 5,8 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1, C, L, J 6,9 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1, G, L, 2, 4, 5, 9 5,1 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, 5, 9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1, A2, 3 3,7 BE	
Dienstag 07.07.2026	Hackbraten in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L, 1, 5, 9 3,7 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, L, 9 6,4 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, L, 2, 4, 9 3,4 BE	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1, G, L, 5, 9 4,0 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1, G, L, 5, 9 3,2 BE	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus- Dressing A1, C, G, L, J, 2, 3, 4, 5, 9 7,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C, D, G, J, L, 3 1,1 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 7,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE	
Mittwoch 08.07.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1, G, 2, 4, 5, 9 3,9 BE	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1, C, F, G, L, J, 5, 9 5,9 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1, D, G, L, 5, 9 4,7 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat C, L, J, 2, 3, 5 4,7 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1, L, 3 7,0 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1, L, 5 3,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1, G, 5, 9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 09.07.2026	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1, G, J 6,3 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1, D, G, L, 5, 9 5,3 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1, C, J, 2, 3, 5 6,4 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kartoffelnödel A1, G, L, 3 4,4 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1, G, H, L, 9 4,8 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1, G, L, 5, 9 6,2 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1, C, G, L, J, 3 4,5 BE	Eierpannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 7,0 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, F, I 5,1 BE	
Freitag 10.07.2026	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1, C, J, L, 3 6,9 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle A1, C, G, J 5,6 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1, G, L, 3 4,3 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter sauce, dazu Zucchini gemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, J 4,3 BE	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1, G, L, 5, 9 5,1 BE	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwurst einlage A1, L, 2, 3 4,8 BE	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing C, J, L, 3, 8 1,5 BE	Sahnegrießbrei mit Waldrüchten A1, G, 5, 9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, 3 3,5 BE	
Samstag 11.07.2026 + € 0,50	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1, G, J 3,9 BE	Kräftiger Hühnersuppeintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) A1, J 3,1 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1, G, L, K, 9 6,3 BE	Zarter Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Bohnen gemüse und Salzkartoffeln A1, G, J 6,0 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>				Milchreis mit Zimt-Plankenkompost G, 5, 9 9,7 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 5,7 BE
Sonntag 12.07.2026 + € 0,50	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1, G, L, 1 6,6 BE	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A1, G, L, 1 6,5 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1, C, G, J 5,5 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis A1, D, G, L, 1 5,0 BE					Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 10,2 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1, A2, G, 4, 5, 9 6,0 BE

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 / Eiererzeugnisse [D] = Fisch / Fischereierzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse [F] = Soja / Sojaerzeugnisse [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 / Sellerieerzeugnisse [J] = Senf / Senferzeugnisse [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse [L] = Schwefeldioxid und Sulfite [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererezeugnisse BE = Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.