



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 13.07.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,11 4,6 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,12,3 3,8 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,12,3 4,6 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I 5,4 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,1,3 4,3 BE	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel A1,1,2,5 10,9 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf A1,1,2,5 3,5 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 14.07.2026	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst A1,1,2,4,5 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1,G,I 7,6 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1,C,F,G,I,1,5,9 5,5 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelsmus A1 5,2 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,1,3,5,9 5,4 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,1 10,9 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing C,D,G,I,1,2,3,5,9 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,C,G,9 9,4 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,2,4,5,9 5,9 BE		
Mittwoch 15.07.2026	Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfiletstücke A1,F,I 5,3 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln A1,C,G,1,1,5,9 4,2 BE	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis A1,D,G,I,1 5,8 BE	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat A1,C,G,I,1 4,4 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,1,9 5,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,1,5,9 4,1 BE	Italienischer Salat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing C,G,J,2,3,5,9 0,8 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,5,9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,1,12,3,9 2,6 BE		
Donnerstag 16.07.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus A1,C 6,3 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel A1,1,2,4,5 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,1,2,3,5,9 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln A1,G,1,2,3,5,9 4,1 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,1,5,9 3,9 BE	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1,1 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen A1,G,5,9 10,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,1,2,3,5,9 4,7 BE		
Freitag 17.07.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,C,1,1,2,3,5 7,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,1,1,3,5,9 4,4 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,1,3 7,1 BE	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1 4,6 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,1,1,2,3,5 8,6 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,1,2,5 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C,G,J,1,3 0,7 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G,9 9,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3,4 3,6 BE		
Samstag 18.07.2026 + € 0,50	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln A1,1,2,4,5 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A1,G,1,9 3,7 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis A1,C,G,1,5,9 6,6 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli A1,G,I 4,8 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>					Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C,G,9 5,5 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,J,2,3,4,5 2,8 BE
19.07.2026 + € 0,50	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I 5,5 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln A1,11 3,2 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 1,4 6,4 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,1,5,9 4,9 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>	



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

Rind · Schwein · Geflügel · Fisch · 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 / Krebstiererzeugnisse [C] = Eier / Eiererzeugnisse [D] = Fisch / Fischeerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse [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 = Queenslandruss) [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J] = Senf / Senferzeugnisse [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse [L] = Schwefeldioxid und Sulfite [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse BE = Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.