



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 40	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 30.09.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln A1, C, I, J, 5 4,5 BE	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse A1, F, G, I, 5, 9 3,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis A1, G, J 6,9 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1, I, 5 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 7,5 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat A1, C, F, I, J, 2, 3, 5 7,6 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 01.10.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 3,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat A1, C, I, J, 3 7,0 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl A1, 5 5,3 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1, F, G, I, 5, 9 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1, I, 5 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE		
Mittwoch 02.10.2024	Feiner Gemüseeintopf mit Huhn A1, I 4,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 3,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree A1, D, G, I, 5, 9 4,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1, I 7,0 BE	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis A1, F, G, I, 5, 9 6,4 BE	Wirsingintopf mit Rinderhackbällchen A1, C, I, J, 1 2,8 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing 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 03.10.2024 + € 0,50	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1, F, I, 3 5,9 BE	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbittersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 9 3,8 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat A1, I, 2, 4 7,3 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1, G, I, 5, 9 3,4 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G, 9 6,2 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst G, I, J, 2, 5, 9 4,1 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 9,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 5, 9 5,1 BE		
Freitag 04.10.2024	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A1, G, I, J, 2, 5, 9 4,8 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1, C, G, I, J, 5, 9 4,3 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis A1, F, I, 3 6,2 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 5,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblätchen und Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1, G, I, 2, 5, 9 4,7 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1, G, 5, 9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE		
Samstag 05.10.2024 + € 0,50	Herzhafter Kasselerackern in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1, I, 2, 5 4,0 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1, C, I, 5 4,4 BE	Linzen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A1, J 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat A1, F, G, I, 5, 9 5,7 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ...mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>					Milchreis mit roter Grütze G, 5, 9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,7 BE
Sonntag 06.10.2024 + € 0,50	Kalbsragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, G, I 3,7 BE	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1, I, J 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce A1, C, G, I, 5, 9 4,8 BE	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm A1, C, F, G, I, J, 4, 9 4,8 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

[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) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinererzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtwert einer Erwachsenen Portion.

DE NW
86018 EG