



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 41	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 07.10.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 5,8 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 Bockwürstchen 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 08.10.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1, C, I, J, 5 4,2 BE	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 4,5 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 in Currysauce und Langkorreis A1, F, G, I, 5, 9 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 09.10.2024	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 Petersilienkartoffeln A1, G, I, 5, 9 3,7 BE	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Kartottengemüse A1, G, I, 2, 5, 9 3,7 BE	Kaiserfleisch (Kasaelerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree A1, G, 5, 9 4,0 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1, G, I, 5, 9 4,1 BE	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel A1, I, J, 1, 3 3,5 BE	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing G, 2, 9 1,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 7,6 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, I, J, 2, 3, 9 2,6 BE	
Donnerstag 10.10.2024	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln A1, I, 5 4,0 BE	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 3,7 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 11.10.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 4,3 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln A1, G, I, 9 3,4 BE	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce A1, G, I, J, 2, 5, 9 4,3 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat A1, C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,4 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 12.10.2024 + € 0,50	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, I, 3 4,1 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 13.10.2024 + € 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 Butterbohnen und Salzkartoffeln A1, A3, C, I, J, 5 3,7 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis A1, C, G, I, 5, 9 7,8 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

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=Pecannuss, H6=Paranuss, H7= Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW
86018 EG