



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	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 <b>5,8 BE</b>	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 5, 9 <b>5,3 BE</b>	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken A1, F, G, I, 5, 9 <b>9,2 BE</b>	<b>Schnitzel</b> in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei A1, C, G, I, 5, 9 <b>5,5 BE</b>	<b>Italienische Gemüsepasta</b> mit Vollkornnudeln A1, I, 3, 5 <b>7,6 BE</b>	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Bockwurstchen A1, G, I, J, 2, 5, 9 <b>4,0 BE</b>	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 <b>3,7 BE</b>	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott G, 5, 9 <b>8,8 BE</b>	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat C, G, J, 2, 3, 5, 9 <b>3,7 BE</b>	
Dienstag 08.10.2024	<b>Hackbraten in Sauce</b> mit Rotkohl und Kartoffeln A1, C, I, J, 5 <b>4,2 BE</b>	<b>Hähnchenkeule</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 <b>4,5 BE</b>	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti A1, I, 2, 3, 4 <b>8,0 BE</b>	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln A1, I, J, 3, 4 <b>5,4 BE</b>	<b>Gebratenes Gemüse</b> in Currysauce und Langkorreis A1, F, G, I, 5, 9 <b>6,4 BE</b>	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbockwurst I, 2, 4, 5 <b>4,2 BE</b>	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 <b>0,7 BE</b>	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze A1, G, 5, 9 <b>10,4 BE</b>	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 <b>5,9 BE</b>	
Mittwoch 09.10.2024	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 <b>4,9 BE</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, I, 5, 9 <b>3,7 BE</b>	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse A1, G, I, 2, 5, 9 <b>3,7 BE</b>	<b>Kaiserfleisch</b> (Kasaelerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree A1, G, 5, 9 <b>4,0 BE</b>	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree A1, G, I, 5, 9 <b>4,1 BE</b>	<b>Grünkohleintopf</b> mit Kasselerwürfel A1, I, J, 1, 3 <b>3,5 BE</b>	<b>"Bayern Mix"</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing G, 2, 9 <b>1,5 BE</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott A1, C, G, 9 <b>7,6 BE</b>	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, I, J, 2, 3, 9 <b>2,6 BE</b>	
Donnerstag 10.10.2024	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln A1, I, 5 <b>4,0 BE</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 <b>3,7 BE</b>	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat A1, C, J, 2, 3, 5 <b>6,3 BE</b>	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl A1, C, 5 <b>6,7 BE</b>	<b>Vegetarische Gemüsebällchen</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis A1, C, F, G, I, 5, 9 <b>5,7 BE</b>	<b>Kürbis-Hähncheneintopf</b> mit Kartoffeln A1, I <b>5,2 BE</b>	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, J, 2, 3, 5, 9 <b>2,9 BE</b>	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 <b>11,0 BE</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 <b>4,7 BE</b>	
Freitag 11.10.2024	<b>Westfälische Dicke</b> Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 <b>4,3 BE</b>	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Kartoffeln A1, G, I, 9 <b>3,4 BE</b>	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce A1, G, I, J, 2, 5, 9 <b>4,3 BE</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersenfesauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat A1, C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 <b>5,4 BE</b>	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1, I <b>7,8 BE</b>	<b>Porree-Eintopf</b> mit Geflügelrikadelle A1, C, F, G, I, J, 5, 9 <b>3,6 BE</b>	<b>Zwei Frikadellen</b> mit Nudelsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 <b>4,5 BE</b>	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott G, 9 <b>8,6 BE</b>	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 3, 4 <b>3,6 BE</b>	
Samstag 12.10.2024 + € 0,50	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, I, 3 <b>4,1 BE</b>	<b>Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch A1, I, 5 <b>4,0 BE</b>	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur A1, G, I, 9 <b>7,9 BE</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen A1, G, I, 2, 9 <b>3,1 BE</b>	 <p><b>DORTMUNDER MENÜSERVICE</b> ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 <b>5,8 BE</b>	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 <b>2,8 BE</b>
Sonntag 13.10.2024 + € 0,50	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1, G, I, 2, 9 <b>5,9 BE</b>	<b>Hackbraten in Sauce</b> mit Butterbohnen und Salzkartoffeln A1, A3, C, I, J, 5 <b>3,7 BE</b>	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Reis A1, C, G, I, 5, 9 <b>7,8 BE</b>	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln A1, G, I, 9 <b>3,5 BE</b>					<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce G, 5, 9 <b>11,4 BE</b>	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 <b>4,1 BE</b>

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/Lupinerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW  
86018 EG