



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 14	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 31.03.2025	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, G, 2, 4, 5, 9 3,8 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, 1 3,8 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis A1, G, 1, 5, 9 7,1 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1, C, G, 1, 9 5,0 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1, G, 1, 9 5,7 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1, C, 1, 4, 5 4,6 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, 5, 9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1, 3 3,8 BE	
Dienstag 01.04.2025	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis A1, F, G, J 6,1 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1, 1, 3, 5 4,2 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1, G, 1, 5, 9 5,7 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1, F, G, 1, 5, 9 5,2 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1, C, F, G, 1, 3, 9 8,4 BE	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel A1, J, 1, 3 3,6 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 9,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	
Mittwoch 02.04.2025	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1, J, 1, 1 6,2 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1, G, G, J, J 6,0 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1, D, 1, 3, 5 7,4 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1, G, 2, 5, 9 5,6 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1, C, G, 1, 5, 9 3,5 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1, 1 6,4 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße A1, G, 5, 9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 03.04.2025	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1, D, G, 1, 1, 3, 5, 9 4,4 BE	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbraten A1, 1, 2, 4 3,9 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1, C, 1, 2, 3, 5 7,0 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, 1, 5, 9 3,9 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore A1, G, J 6,5 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse A1, G, 1, 9 2,0 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1, G, 5, 9 10,4 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 5, 9 5,1 BE	
Freitag 04.04.2025	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1, C 6,2 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1, C, 1, 1 7,3 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1, G, 1, 1, 2, 3 4,2 BE	Matjesfilet in Kräuter marinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1, D, G, 1, 1, 2, 3 4,8 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce A1, C, G, 1, 9 5,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1, C, G, 1, 1, 5, 9 4,9 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1, C, G, 1, 4, 9 1,7 BE	Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE	
Samstag 05.04.2025 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1, C, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage A1, G, 1, 1, 2, 9 5,0 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1, 1, K 6,1 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis A1, D, G, 1, 1, 1 5,4 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <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>				Milchreis mit roter Grütze G, 5, 9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, 1, 1, 2, 3, 5, 9 5,0 BE
Sonntag 06.04.2025 + € 0,50	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1, G, 1, 5, 9 3,7 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1, F, G, J 3,5 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1, G, 1, 5, 9 7,4 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1, 1, 5 5,6 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 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

[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) [J]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [K]=Senf/Senferzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinererzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW 86018 EG