



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

| KW 27 | 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 29.06.2026 | Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln F, G, 2, 5, 9 4,5 BE | Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A11,1 4,3 BE | Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchiniisalat A1, G, 1, 2, 4, 5, 9 7,6 BE | Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1, D, G, L, 9 7,7 BE | Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1, F, J 8,2 BE | Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1, L, 5 4,1 BE | Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1, C, F, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,2 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 30.06.2026 | Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1, F, G, J 6,3 BE | Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 6,8 BE | Nudelaufbau mit Broccoli und Hackfleisch A1, G, L, 5, 9 11,9 BE | Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1, G, L, 9 3,3 BE | Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1, C, G, L, 5, 9 3,2 BE | Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1, G, L, 9 8,1 BE | Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE | Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 9,4 BE | Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE | | |
| Mittwoch 01.07.2026 | Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G, L, 5, 9 3,8 BE | Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1, G, I 5,2 BE | Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1, C, G, L, J, 2, 3, 5 5,9 BE | Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1, D, G, I 5,6 BE | Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1, G, L, 5, 9 13,8 BE | Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel L, 2, 4, 5 4,0 BE | Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, I, J, 2, 3, 5, 9 2,9 BE | Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1, G, 5, 9 10,4 BE | Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, L, J, 2, 3, 5 2,6 BE | | |
| Donnerstag 02.07.2026 | Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1, G, L, J, 3 5,1 BE | Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1, D, G, L, 1 3,6 BE | Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1, C, G, L, J, 2, 3, 4, 5 7,2 BE | Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, 5, 9 5,0 BE | Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1, G, L, 5, 9 7,3 BE | Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1, L, 2, 5 3,6 BE | Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebeln, dazu pikanter Haus-Dressing C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,6 BE | Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1, C, G, 9 5,9 BE | Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE | | |
| Freitag 03.07.2026 | Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln A1, 1 5,1 BE | Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, G, L, J, 1 3,7 BE | Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 6,7 BE | Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1, C, D, G, L, J, 1, 3 3,5 BE | Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-ZucchiniGemüse und Püree A1, G, L, 4, 5, 9 6,0 BE | Italienischer Gemüseintopf mit Ratatouille Mix A1, 1, 1 4,6 BE | Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE | Mandarinenmilchreis G, 9 8,8 BE | Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 3, 4 4,0 BE | | |
| Samstag 04.07.2026 + € 0,50 | Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1, 1 4,0 BE | Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1, F, G 3,9 BE | Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1, C, G, L, 2, 9 5,8 BE | Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle A1, C, L, 1 5,1 BE | <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> | | | | | Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 8,8 BE | Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE |
| Sonntag 05.07.2026 + € 0,50 | Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseis A1, F, G, L, 2, 9 5,3 BE | Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1, G, I 3,5 BE | Linsen-Bolognese mit Nudeln A1, 1 7,3 BE | Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße A1, C, G, L, J, 1, 3 5,1 BE | | | | | | Finer Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G, 9 8,6 BE | Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE |

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • 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 / Krebstierzeugnisse [C] = Eier / Eierzeugnisse [D] = Fisch / Fischerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse [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 = Macadamianus und H9 = Queenslandnuss) [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J] = Senf / Senferzeugnisse [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse [L] = Schwefeldioxid und Sulfite [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtierzeugnisse - BE = Wertergibt sich aus dem Gesamtwert einer Erwachsenen Portion.