



KW 38	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 14.09.2026	Spaghetti "Bolognese" vom Rind dazu Krautsalat A1, C, G, I, J, 3 6,5 BE	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln A1, F, G, J 6,4 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, G, I, 5, 9 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse dazu Reis A1, D, G, I, 2, 9 5,4 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln A1, F, G, I, 5, 9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1, I, 5 4,2 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 15.09.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 1 5,6 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G, 3, 4, 5, 9 6,0 BE	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1, F, I, 3 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1, G, I, 3 6,5 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1, C, G, I, 5, 9 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I, 2, 4, 5 4,1 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 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE
Mittwoch 16.09.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 1 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelfilet in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1, G, I, 1 7,6 BE	Kürbiscurry mit Reis A1, G, I, 5, 9 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1, G, I, 2, 4, 5, 9 7,5 BE	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C, G, I, 3 2,7 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1, G, 5, 9 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE
Donnerstag 17.09.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 1 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1, I, 1 6,4 BE	Herzhafter Kasselerbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1, G, I, 1 3,4 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1, A4, C, G, I, 2, 5, 9 6,7 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1, G, I, 3 4,5 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, I, 7 7,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 5,1 BE
Freitag 18.09.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1, G, I, 1 4,2 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1, F, G, J 6,3 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris A1, C, F, G, I, J, 9 5,9 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1, D, J 5,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 4,9 BE	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1, F, I 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerahm- Dressing A1, C, G, I, J, 9 1,7 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce G, I 8,6 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, 3 3,5 BE
Samstag 19.09.2026 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1, I, 1 4,0 BE	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch A1, I, 1 4,5 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat A1, C, G, I, 1 5,4 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1, D, G, I, 1 6,4 BE	 Dortmunder Menüservice e.K. Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund Tel.: 0231 – 96 330 90 · Fax: 0231 – 96 330 950 E-Mail: info@do-ms.de · Web: www.do-ms.de			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 20.09.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris A1, F, G, J, 3 2,6 BE	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln A1, G, J 3,5 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1, I, 8 7,2 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1, J 3,7 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