



KW 40	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 28.09.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree  A1, C, G, J, L1 4,1 BE	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti  A1, F, G, J 6,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis  A1, C, J 6,9 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln  A1, L, S 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat  A1, C, G, J, L1, 3, 8 7,7 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat  A1, C, F, L, J, 2, 3, 5 7,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen  G, S, 9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter  A1, A2, 3 3,7 BE	
Dienstag 29.09.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree  A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln  A1, G, J 5,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat  A1, C, L, J, 3 7,0 BE	"Rheinischer" Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße  A1, G, L, 3 5,4 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree  A1, F, G, L, 5, 9 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage  A1, L, S 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing  C, D, G, L, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1, C, G, S, 9 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE	
Mittwoch 30.09.2026	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse  A1, I 4,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln  A1, G, L, 9 3,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree  A1, D, G, L, 5, 9 4,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti  A1, I 7,0 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat  G, 9 6,2 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst  G, J, L1, 3 4,0 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing  A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße  A1, G, S, 9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 01.10.2026	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis  A1, F, L, 3 5,9 BE	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1, D, G, L1 3,0 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat  A1, L, 2, 4 7,3 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln  A1, G, L, 5, 9 3,4 BE	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüseris  A1, C, G, L1 6,4 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch  A1, J, 2, 3 3,0 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf  A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Germknödel mit Vanillesauce  A1, C, G, S, 9 9,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 5,1 BE	
Freitag 02.10.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  A1, G, L, J, 2, 5, 9 4,8 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat  A1, C, G, L, J, 5, 9 4,3 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln  A1, F, J 7,1 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln  A1, D, G, L, 5, 9 5,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken  A1, G, L, 5, 9 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree  A1, G, L, 2, 5, 9 4,7 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing  C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  A1, G, S, 9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE	
Tag d.Dt.Einh. Samstag 03.10.2026 + € 0,50	Herzhafter Kasselerbraten in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln  A1, L, 2, 5 4,0 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle  A1, C, L, S 4,4 BE	Linzen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  A1, I 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate  A1, F, G, L1 6,6 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, S, 9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 5,7 BE
Sonntag 04.10.2026 + € 0,50	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1, G, J 5,1 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln  A1, L, J 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce  A1, C, G, L, 5, 9 4,8 BE	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm  A1, C, F, G, L, J, 4, 9 4,8 BE					Kaiserschmarrn mit Vanillesauce  A1, C, G, S, 9 9,1 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  A1, A2, G, 4, 5, 9 6,0 BE



DORTMUNDER
MENÜSERVICE

... mehr als einfach nur
„Essen auf Rädern“

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