



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 02	<b>M1</b> <i>Gut bürgerlich</i>	<b>M2</b> <i>D-Menü</i>	<b>M3</b> <i>feine Küche-Schonkost</i>	<b>M4</b> <i>Spezial Gourmet</i>	<b>M5</b> <i>Vegetarisch</i>	<b>M6</b> <i>Eintopf / Pasta</i>	<b>M7</b> <i>Salat &amp; Co. (kalt)</i>	<b>M8</b> <i>Süßspeise</i>	<b>M9</b> <i>Abendbrot</i>	
<b>Montag</b> 08.01.2018	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat  S KJ385 EW5.7 KH11.8 F2.4 BE1 5,6 BE	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Stampfkartoffeln  R KJ402 EW5.8 KH9 F4 BE0.8 4,5 BE	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce, Broccoli und Käse überbacken  G KJ361 EW5.2 KH7.7 F3.8 BE0.6 6,1 BE	<b>Schnitzel in leckerer</b> Champignon-Rahm-Sauce mit Röstkartoffeln dazu Leipziger Allerlei  S KJ497 EW9 KH9.7 F4.8 BE0.8 3,7 BE	<b>Italienische Gemüsepasta</b> mit Vollkornnudeln  V KJ482 EW3.3 KH21.4 F0.8 BE1.8 8,6 BE	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Bockwürstchen  S KJ322 EW3.1 KH5 F4.7 BE0.4 2,5 BE	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf  S KJ650 EW4.5 KH10.4 F10.3 BE0.9 3,2 BE	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott  V KJ399 EW3 KH17.8 F1.2 BE1.5 7,5 BE	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat  S KJ579 EW7.2 KH9.9 F7.8 BE0.8 2,8 BE	
<b>Dienstag</b> 09.01.2018	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln  S KJ318 EW3.9 KH10.1 F2.1 BE0.8 4,2 BE	<b>Hähnchenkeule</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  G KJ811 EW17 KH6.2 F11.3 BE0.5 3,8 BE	<b>Wurstgulasch</b> "Zigeuner Art" mit Gabelspaghetti  S KJ516 EW4.4 KH20.4 F2.8 BE1.7 8,7 BE	<b>Schweineroulade</b> in Sauce mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln  S KJ317 EW5.9 KH7.1 F2.6 BE0.6 3,7 BE	<b>Gemüse Köttbullar</b> mit Käselachsauce und Bulgur  V KJ271 EW2.4 KH9.2 F1.9 BE0.77 7,2 BE	<b>Klassischer</b> Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen  G KJ503 EW2.9 KH7 F8.8 BE0.6 4 BE	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Feta-Käse, dazu Balsamico-Dressing  V KJ385 EW3.3 KH1.9 F7.9 BE0.2 0,7 BE	<b>Eierpfannekuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  V KJ300 EW3.9 KH22.1 F2.5 BE1.5 5,6 BE	<b>Schnittenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  RS KJ1001 EW8.5 KH26.8 F10.9 BE2.2 5,8 BE	
<b>Mittwoch</b> 10.01.2018	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln  F KJ590 EW4 KH10.3 F5.8 BE0.9 4,4 BE	<b>Bratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  SR KJ440 EW3.1 KH8 F6.8 BE0.7 3,7 BE	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Stampfkartoffeln und Karottengemüse  S KJ372 EW4.4 KH10 F3.4 BE0.8 4,8 BE	<b>Kaiserfleisch</b> (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Stampfkartoffeln  S KJ377 EW5.1 KH8.7 F3.7 BE0.7 4,1 BE	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree  V KJ418 EW3.3 KH17.8 F1.7 BE1.5 8,3 BE	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbratwurst  G KJ404 EW4.4 KH7.1 F5.4 BE0.6 3,4 BE	<b>"Bayern Mix"</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen, Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing  S KJ388 EW3.7 KH6.8 F5.6 BE0.6 1,2 BE	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze  V KJ456 EW3.6 KH21 F1.3 BE1.7 5,5 BE	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  S KJ860 EW1.7 KH13 F13.7 BE1.1 2,4 BE	
<b>Donnerstag</b> 11.01.2018	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln  S KJ332 EW5.5 KH7.6 F2.9 BE0.6 3,6 BE	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln  F KJ301 EW6.6 KH7.5 F5.1 BE0.6 3,7 BE	<b>Original</b> Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat  G KJ509 EW5.3 KH16.1 F4.8 BE1.3 7,4 BE	<b>Wildgulasch</b> aus der Keule mit Rotkohl und feinen Spätzle  W KJ396 EW5 KH12.9 F2 BE1.1 5,9 BE	<b>Bunter Gemüseaufbau</b> mit Kartoffeln und Käse überbacken  V KJ360 EW3.8 KH7.3 F4.6 BE0.6 3,1 BE	<b>Westfälischer</b> Grünkohleintopf mit Mettwurst  S KJ413 EW4.4 KH7.1 F5.4 BE0.6 2,6 BE	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing  G KJ532 EW5.3 KH12.2 F6.3 BE1 2,9 BE	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce  V KJ538 EW3.7 KH22 F2.8 BE1.8 5,5 BE	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat  G KJ813 EW10.2 KH13.5 F11 BE1.1 4,5 BE	
<b>Freitag</b> 12.01.2018	<b>Westfälische-Dicke-</b> <b>Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln  S KJ362 EW6.6 KH10.1 F2.1 BE0.8 4,2 BE	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Kartoffeln und Rotkohl  R KJ404 EW11.6 KH9.5 F1.2 BE0.8 4,3 BE	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Broccoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce  V KJ399 EW2.8 KH9.2 F5.2 BE0.8 3,6 BE	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat  F KJ429 EW4.5 KH12.7 F3.9 BE1 5,9 BE	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat  V KJ407 EW2.9 KH18.3 F1.3 BE1.5 8,6 BE	<b>Porree-Eintopf</b> mit hausgemachter Frikadelle  S KJ370 EW6.1 KH3.6 F5.5 BE0.3 1,9 BE	<b>2 Frikadellen</b> mit Nudelsalat  S KJ741 EW7.7 KH16.2 F9 BE1.4 5,3 BE	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott  V KJ308 EW2.6 KH13.4 F1.1 BE1.1 8,74 BE	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  F KJ684 EW8.3 KH7.4 F11.2 BE0.6 2,4 BE	
<b>Samstag</b> 13.01.2018 + € 0,50	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln  G KJ276 EW4.8 KH8.3 F1.5 BE0.7 3,9 BE	<b>Herzhafter</b> Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch  R KJ232 EW4.1 KH5.8 F1.8 BE0.5 2,6 BE	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Reis  V KJ429 EW2.4 KH19.3 F1.6 BE1.6 8,4 BE	<b>Schweinebraten mit</b> Kümmelsauce mit Romanesco Gemüse und Klößen  S KJ456 EW11.4 KH12.4 F1.5 BE1 3,9 BE	 <p><b>DORTMUNDER MENÜSERVICE</b> ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce  V KJ928 EW3.3 KH27.7 F11.3 BE2.3 9,3 BE	<b>Feiner Fleischsalat</b> "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  S KJ859 EW6.4 KH7.9 F16.4 BE0.7 2,8 BE
<b>Sonntag</b> 14.01.2018 + € 0,50	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  G KJ389 EW4.8 KH15.8 F1.1 BE1.3 6,4 BE	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln  S KJ382 EW5.3 KH11.4 F3.8 BE1 4,0 BE	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur  V KJ347 EW2.7 KH13 F1.5 BE1.5 6 BE	<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln  S KJ314 EW6.4 KH7.8 F2 BE0.7 3,6 BE					<b>Eierpfannekuchen</b> mit Apfelkompott  V KJ498 EW3.8 KH14.8 F5 BE1.2 5,3 BE	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce und Nudelsalat  S KJ804 EW8.4 KH14.1 F11.3 BE1.2 4,6 BE

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

R = Rind · S = Schwein · F = Fisch · G = Geflügel · W = Wild · V = Vegetarisch · L = Lamm · \* = Geschmacksverstärker · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Konservierungsstoff · 5 = Farbstoff · 6 = geschwärzt · 7 = Alkohol · 8 = Formfleisch · 9 = mit Milchprodukt zubereitet · [A] = Glutenhaltiges Getreide (A = Weizen, A1 = Roggen, A2 = Gerste, A3 = Hafer, A4 = Dinkel, A5 = Hybridstämme davon) · [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse · [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose · [H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecanuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss) · [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse · [J] = Senf / Senferzeugnisse · [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse · [L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse · [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse  
 Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE=Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.