



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 11	M1 Gut bürgerlich	M2 D-Menü	M3 feine Küche-Schonkost	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf / Pasta	M7 Salat & Co. (kalt)	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot	
Montag 12.03.2018	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln S 23,49 A,G,LJ KJ454 EW3.1 KH8.6 F6.8 BE0.7 3,9 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R KJ181 EW1.6 KH7.4 F0.8 BE0.6 3,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis G KJ468 EW4.7 KH17.9 F2.4 BE1.5 7,7 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle S KJ390 EW6.3 KH12.8 F1.9 BE1.1 5,8 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V KJ410 EW3.8 KH15.9 F1.8 BE1.3 6,7 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle S KJ326 EW3.6 KH8.3 F3.2 BE0.7 4 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S KJ695 EW11 KH12.2 F8 BE1 4,1 BE	Milchreis mit heißen Kirschen V KJ416 EW3 KH18.7 F1.3 BE1.9 7,8 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R KJ1039 EW11.2 KH6.1 F22.5 BE1.3 4,3 BE	
Dienstag 13.03.2018	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis G KJ384 EW4.4 KH16 F0.7 BE1.3 6,7 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln RS KJ451 EW4.4 KH10.8 F6.2 BE0.9 4,8 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis S KJ452 EW6.7 KH17.8 F1.1 BE1.5 7,5 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G KJ384 EW7.7 KH11.5 F2.1 BE1 5 BE	Mini-Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V KJ458 EW4.4 KH19.7 F1.8 BE1.6 7,1 BE	Gärtnerin Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage R KJ227 EW3.8 KH6.1 F1.5 BE0.5 2,8 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S KJ624 EW5.8 KH6.7 F11 BE0.6 2,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce V KJ654 EW5 KH30.2 F1.7 BE2.5 10,4 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S KJ638 EW7.3 KH3.3 F12.3 BE0.3 1 BE	
Mittwoch 14.03.2018	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis RS KJ518 EW3.3 KH16 F5.3 BE1.3 6,7 BE	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G KJ330EW4.5 KH8.F72.BE0.7 3,8 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhre Salat F KJ403 EW3.8 KH17.5 F1.2 BE1.5 8,2 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R KJ456 EW11.4 KH12.4 F1.9 BE1 5,1 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln V KJ455 EW4.9 KH7.3 F6.6 BE0.6 3,1 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis R KJ379 EW3.6 KH16.4 F1.2 BE1.4 7 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V KJ200 EW1.5 KH6.4 F1.7 BE0.5 2,3 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße V KJ435 EW3.6 KH19.2 F1.3 BE1.6 5,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V KJ765 EW6.3 KH7.7 F14.1 BE0.6 2,2 BE	
Donnerstag 15.03.2018	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Stampfkartoffeln F KJ418 EW5.3 KH12.1 F2.7 BE1 5,1 BE	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügelbratwurst G KJ252 EW3.7 KH6.5 F2.1 BE0.5 2,5 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G KJ419 EW4.5 KH17.7 F1.3 BE1.5 8,3 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S KJ354 EW5.8 KH7.5 F3.4 BE0.6 3,2 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln V KJ239 EW2.1 KH7.7 F1.9 BE0.7 3,4 BE	Bulgurpfanne (gekochter Hartweizen) mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse V KJ403 EW3.0 KH18 F0.7 BE1.5 8,3 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V KJ346 EW4.4 KH2.3 F6.1 BE0.2 0,6 BE	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V KJ480 EW3.8 KH18.4 F2.8 BE1.5 6,5 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S KJ1024 EW8.1 KH18.4 F15.4 BE1.5 4,5 BE	
Freitag 16.03.2018	1/2 Grillhähnchen mit Kartoffelsalat G Nährwertangaben auf Anfrage	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Stampfkartoffeln R KJ328EW5.2 KH8.F42.BE0.7 3,8 BE	Kohlroulade in deftiger Zwiebel-Speck-Sauce mit Kartoffeln S KJ473 EW3.4 KH8.5 F7.2 BE0.9 5 BE	Matjesfilet in Kräuter- marinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln FS KJ458 EW4.6 KH8.8 F5.2 BE0.7 4,6 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce V KJ271 EW3.1 KH10.2 F1.3 BE0.9 4,1 BE	Eintopf von frischen Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S KJ229 EW3.5 KH6.2 F1.7 BE0.5 2,9 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S KJ437 EW5.1 KH8 F5.7 BE0.7 2,2 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V KJ515 EW3.7 KH20.6 F2.8 BE1.7 5,5 BE	Fischplatte nach Angebot, mit Brot und Butter F KJ1041 EW8.3 KH13.2 F17.9 BE1.1 3,3 BE	
Samstag 17.03.2018 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S KJ444 EW5.7 KH14.9 F2.6 BE1.2 7 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage S KJ355 EW2.9 KH8.4 F4.3 BE0.7 4,1 BE	Schupfnudeln in leckerer Rahmsauce mit Champignons, Waldpilzen und frischen Kräutern V KJ490 EW3.3 KH21.9 F1.9 BE1.8 9,4 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln F KJ278 EW3.3 KH7.1 F1.8 BE0.6 3,2 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Milchreis mit roter Grütze V KJ418 EW3 KH18.9 F1.3 BE1.6 7,9 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S KJ775 EW7.5 KH16.6 F9.9 BE1.4 7 BE
Sonntag 18.03.2018 + € 0,50	Bratwurst "Thüringer Art" in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln RS KJ487 EW3.8 KH7.5 F8 BE0.6 3,4 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G KJ255 EW4.4 KH8.5 F1 BE0.7 3,5 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce V KJ610 EW6.3 KH21.2 F3.5 BE1.8 8,9 BE	Kaninchenrollbraten in Estragonrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle W KJ449 EW6.9 KH13.3 F2.9 BE1.1 5,8 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V KJ765 EW3.5 KH26.5 F7 BE2.2 8,7 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot S KJ1027 EW11 KH34.5 F7 BE2.9 6,4 BE

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 = Kamut oder A6 = Hybridstämme davon · [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse · [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse · [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 / Lupinenerzeugnisse · [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.

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