



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 16	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 16.04.2018	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni GR 5,9A1,GJJ KJ39EW7.4 KH16,1F3,8BE1.3 6,8 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Frühlingsgemüse und Stampfkartoffeln G 3,5A1,GJJ KJ32EW5.1 KH7,8F2,9BE0.7 3,1 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln S 2,3,4,9A1,GJJ KJ50EW6.7 KH9,2F7,1BE0.8 4,4 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße S 3,5A1,GJJ KJ43EW6.2 KH12,6F3,2BE1.1 5,6 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V 9,A1,C,GJ KJ33EW4.1 KH9,2F2,9BE0.8 3,7 BE	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse R A1J KJ17EW3.3 KH4,7F0,9BE0.4 2,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G 2,3,5A1,C,GJJ KJ57EW6.2 KH12F7,1BE1 3,9 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott V 5,9,G KJ39EW3 KH17,8F1,2BE1.5 7,5 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S 2,3,5A1,CJ KJ57EW7.2 KH9,5F7,8BE0.8 2,8 BE	
Dienstag 17.04.2018	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G 9,A1,GJ KJ38EW4.8 KH15,8F1,1BE1.3 6,5 BE	Frischer Gemüseeintopf mit Bohnen, Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel Bockwurst G 2,3,4,5A1J KJ34EW3.2 KH5,5F5,1BE0.5 2,7 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S 5,A1J KJ40EW9.5 KH7,8F3,8BE0.7 3,5 BE	Zigeunerschnitzel mit Paprikakartoffeln dazu Krautsalat S 2,3,5A1J KJ50EW7.5KH 11,2F4,9BE0.9 5 BE	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini V 3,5A1,C,F,GJ KJ48EW3.7 KH14,6F5,6BE1.2 7,2 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V 5,A1J KJ32EW3.4 KH7,7F3,6BE0.6 6,8 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing S 2,3,5A1,C,GJJ KJ43EW4.5 KH6,5F6,7BE0.5 2,2 BE	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott V 9,A1,C,GJ KJ46EW3.1 KH19,9F2,2BE1.7 7,2 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur RS 2,3,4,5A1,A2,G KJ1001EW8,5KH20.8 F10.9 BE2.2 5,8 BE	
Mittwoch 18.04.2018	Westfälische-Dicke- Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln S 2,4,5,9A,FJ KJ413EW3.6 KH5.3 F6H7.0 BE0.4 3,5 BE	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln G 9,A1,C,GJJ KJ324EW4.3 KH9.3 F2.5 BE0.8 4 BE	Fischilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüserais F A1,CJ KJ331EW5.2 KH13.3 F0.6 BE1.1 5,5 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln R 3,5A1,J KJ329EW5.8 KH10.7 F1.2 BE0.9 4,6 BE	Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis V 3,A1,FJ KJ38EW2.2 KH16,1F1,2BE1.5 6,9 BE	Bunte Nudeln mit Broccoli-Gemüsesauce V 5,9A1,GJ KJ40EW3.8 KH17,1F1,3BE1.4 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing G 2,3,5A1,C,GJJ KJ532EW5.3 KH12,2F6,3BE1 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V 5,9A1,G KJ450EW3.7 KH20.1 F1.3 BE1.7 5,5 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S 2,3,5A1,CJ KJ860EW1.7 KH13 F13.7 BE1.1 2,4 BE	
Donnerstag 19.04.2018	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu Mischgemüse und Reis G 9,A1,C,GJJ KJ397EW4.4 KH13.1 F2.7 BE1.1 5,9 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S A1,J KJ415EW12.8 KH7.1 F2.1 BE0.6 4,2 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Stampfkartoffeln S 5,9A1,C,GJ KJ443EW3.9 KH9.6 F5.6 BE0.8 4,6 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G 3,9A1,C,GJ KJ464EW6.8 KH17.9 F1.4 BE1.5 7,6 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V A1,JJ KJ379EW3.6 KH16,4F1,2BE1.4 7 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G 5,A1,CJ KJ470EW3.5 KH7,5F7,5BE0.6 3,7 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S 2,3,4,5A1,A2,G KJ1068EW6.9KH 7,7F21,8BE0.6 2,7 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce V 5,9A1,G KJ573EW4.4 KH24.1 F2.5 BE2 8,1 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G 2,3,5A1,CJ KJ813EW10.2 KH13,5F11,1BE1.1 4,5 BE	
Freitag 20.04.2018	1/2 Grillhähnchen mit Nudelsalat G Nährwertangaben auf Anfrage	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Stampfkartoffeln S 2,3,4,5,9A1,GJJ KJ515EW4.2 KH7.5 F8.4 BE0.6 3 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn- Spiralnudeln S A1,J KJ559EW6.6 KH14.3 F2.9 BE1.2 3 BE	Rotbarschfilet natur auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F 5,9A1,D,GJ KJ283EW5.4 KH7,8F2,3BE0.7 3,5 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln V 5,9A1,GJ KJ410EW3.8 KH15,8F1,1BE1.3 6,7 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel S 5,A1J KJ241EW3.2 KH5,5F2,4BE0.5 2,5 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus- Dressing F 2,3,5A1,C,D,GJJ KJ517EW5.4 KH7,3F8,6BE0.6 1,3 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V 9,G KJ369EW2.6 KH16.7 F1.2 BE1.4 8,74 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur F 2,3,4A1,D KJ684EW8.3 KH7.4 F11.2 BE0.6 2,4 BE	
Samstag 21.04.2018 + € 0,50	Gebratene Hähnchenbrust in brauner Sauce mit Gemüserais (Risi Bisi) G 3,9A1,GJ 5,8 BE	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen S 2,3,5,9A1,GJJ KJ403EW4.4 KH7.1 F5.4 BE0.6 3,5 BE	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree V 3,5,9A1,C,GJJ KJ306EW4.4 KH6.9 F3 BE0.6 4,2 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln SR 3A1,JJ KJ331EW5.5 KH8 F2.8 BE0.7 4 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <p>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</p>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen V 5,9A1,C,GJ KJ643EW2.4 KH20.8 F2.5 BE1.7 4,6 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S 2,3,4,5A1,A2,CJ KJ859EW6.4 KH7.9 F16.4 BE0.7 2,8 BE
Sonntag 22.04.2018 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,J KJ334EW5.6 KH7.6 F2.9 BE0.6 3,6 BE	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln R 5,A1J KJ356EW5.3 KH11.7 F1.8 BE1 3,7 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce V 5,9A1,GJ KJ449EW3.7 KH18.7 F1.9 BE1.6 8 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G 3A1,C,JJ KJ620EW4.93 KH21,3F4,97BE1.77 9,1 BE					Eierpfannekuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V 5,9A1,C,GJ KJ540EW3.9 KH22.6 F2.5 BE1.5 5,7 BE	Kassler Braten mit Remouladensauce und Nudelsalat S 2,3,5A1,C,GJJ KJ804EW8.4 KH14.1 F11.3 BE1.2 4,6 BE

R = Rind · S = Schwein · F = Fisch · G = Geflügel · W = Wild · V = Vegetarisch · L = Lamm · * 1 = 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 / 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 = Macadamianus 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.