



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 02	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 07.01.2019	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln R 325Kj 4,3 EW 9,7 KH A1,C,G,I,5,9 3,0 F 0,7 BE 3,8 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln SR 481Kj 3,3 EW 6,9 KH A1,G,I,2,4,5,9 8,2 F 0,6 BE 3,1 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S 456Kj 3,4 EW 7,5 KH A1,I,2,4 7,2 F 0,6 BE 3,5 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Kartoffeln und Romanescogemüse G 267Kj 6,7 EW 6,3 KH A1,G,I,5,9 1,1 F 0,5 BE 2,9 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce V 419Kj 2,7 EW 14,2 KH A1,G,I,2,5,9 5,3 F 0,9 BE 3,8 BE	Deftiger Lauch Eintopf mit Kartoffeln und zartem Schweinefleisch S 292Kj 4,7 EW 7,2 KH A1,G,I,5,9 3,2 F 0,5 BE 2,5 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S 670Kj 5,5 EW 9,7 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 13,3 F 0,8 BE 3,0 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V 412Kj 1,8 EW 20,2 KH G,5,9 1,0 F 1,7 BE 8,5 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S 571Kj 7,6 EW 9,5 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 8,0 F 0,8 BE 2,9 BE	
Dienstag 08.01.2019	Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst G 336Kj 4,1 EW 7,7 KH A1,I,2,4,5 4,0 F 0,6 BE 3,8 BE	Bunte Gemüseplatte mit Sauce "Holländischer Art" und Kräuterkartoffeln V 238Kj 1,9 EW 8,8 KH A1,G,I,9 1,6 F 0,7 BE 3,9 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mixgemüse und Reis G 402Kj 4,7 EW 11,9 KH A1,C,G,I,5,9 4,2 F 1,0 BE 5,1 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus R 534Kj 8,4 EW 19,6 KH A1 1,5 F 1,6 BE 8,5 BE	Gemüsebratwurst in Tomatensauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln V 408Kj 3,6 EW 9,7 KH A1,F,G,I,5,9 4,8 F 0,8 BE 4,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln V 314Kj 3,8 EW 6,5 KH A1,C,G,I,5,9 2,9 F 0,7 BE 3,4 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing F 282Kj 3,7 EW 3,6 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 4,4 F 0,3 BE 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V 626Kj 3,9 EW 27,4 KH A1,C,G,2,9 2,8 F 2,3 BE 7,6 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst, Käse und Garnitur RS 1.026Kj 8,3 EW 28,0 KH A1,AZ,G,2,4,5,9 11,3 F 2,3 BE 6,1 BE	
Mittwoch 09.01.2019	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch G 472Kj 10,5 EW 14,4 KH A1,F,I,3 1,3 F 1,2 BE 5,5 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln S 364Kj 4,8 EW 8,9 KH A1,C,G,I,5,9 3,6 F 0,7 BE 3,6 BE	Fischfilet "Naturell" in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Kartoffeln F 284Kj 5,8 EW 9,3 KH A1,D,G,I,5,9 1,5 F 0,8 BE 4,2 BE	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat S 372Kj 5,2 EW 9,6 KH A1,I,5 3,3 F 0,8 BE 4,5 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat V 394Kj 2,8 EW 14,4 KH A1,C,G,I,9 2,7 F 1,2 BE 6,6 BE	Westfälischer Grünkohleintopf mit Mettwurst S 420Kj 3,7 EW 6,3 KH A1,F,I,2,5 7,2 F 0,4 BE 2,6 BE	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln, Oliven, dazu Kräuter-Dressing V 356Kj 3,9 EW 2,9 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 6,5 F 0,2 BE 0,7 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V 426Kj 3,0 EW 17,8 KH A1,G,5,9 2,0 F 1,5 BE 7,5 BE	Sütze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S 952Kj 10,0 EW 12,3 KH A1,AZ,G,I,2,9 15,5 F 1,0 BE 2,2 BE	
Donnerstag 10.01.2019	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus V 878Kj 2,8 EW 20,7 KH A1,C,2 12,9 F 1,7 BE 8,7 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch S 204Kj 3,5 EW 6,0 KH A1,I,2 1,2 F 0,5 BE 2,7 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F 505Kj 4,3 EW 10,2 KH A1,C,D,G,I,2,3,5,9 7,1 F 0,8 BE 4,4 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln R 345Kj 5,3 EW 10,0 KH A1,G,I,2,3,5,9 2,3 F 0,8 BE 4,2 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln V 292Kj 3,6 EW 7,2 KH A1,C,G,I,5,9 2,9 F 0,6 BE 3,2 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V 419Kj 3,7 EW 18,7 KH A1,I 0,9 F 1,6 BE 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G 424Kj 8,6 EW 9,9 KH A1,G,2,9 2,7 F 0,8 BE 2,7 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen V 479Kj 2,9 EW 22,9 KH A1,G,5,9 1,1 F 1,9 BE 9,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G 884Kj 10,5 EW 11,9 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 13,8 F 1,0 BE 5,0 BE	
Freitag 11.01.2019	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat G 520Kj 3,1 EW 15,6 KH A1,I,3,5 5,6 F 1,3 BE 6,5 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln S 361Kj 4,0 EW 7,0 KH A1,C,G,I,5,9 4,7 F 0,6 BE 3,2 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch G 481Kj 5,7 EW 17,3 KH A1,F,I,3 1,8 F 1,4 BE 6,7 BE	Feines Seefischfilet in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln F 244Kj 4,8 EW 8,3 KH A1,D,G,I,5,9 0,7 F 0,7 BE 3,7 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat V 431Kj 3,4 EW 19,6 KH A1,I 0,7 F 1,6 BE 7,7 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler S 250Kj 3,5 EW 8,1 KH A1,I,2,5 1,5 F 0,7 BE 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V 314Kj 5,1 EW 3,2 KH G,2,5,9 4,9 F 0,3 BE 0,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V 425Kj 1,6 EW 21,4 KH G,2,9 1,1 F 1,8 BE 9,1 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur F 644Kj 8,6 EW 6,8 KH A1,D,2,3,4 10,3 F 0,6 BE 2,2 BE	
Samstag 12.01.2019 + € 0,50	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Wursthüftchen S 248Kj 2,1 EW 5,2 KH A1,G,I,2,5,9 3,2 F 0,4 BE 2,4 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln S/R 431Kj 3,9 EW 7,4 KH A1,G,I,9 6,5 F 0,6 BE 3,3 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris V 469Kj 3,2 EW 20,0 KH A1,C,I,5 2,1 F 1,7 BE 7,5 BE	Putenroulade in Estragonsauce mit Fingermöhren und Kartoffeln G 267Kj 5,7 EW 6,8 KH A1,G,I,9 1,6 F 0,6 BE 3,1 BE	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V 756Kj 6,7 EW 29,9 KH A1,C,G,9 3,3 F 2,5 BE 6,7 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S 1.155Kj 6,8 EW 8,5 KH A1,AZ,G,I,2,3,4,5,9 24,5 F 0,7 BE 3,0 BE
Sonntag 13.01.2019 + € 0,50	Geflügel Cordon Bleu in Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln G 356Kj 5,3 EW 9,7 KH A1,C,G,I,5,9 2,8 F 0,8 BE 4,4 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln S 280Kj 5,0 EW 6,0 KH A1,G,I,5,9 2,6 F 0,5 BE 2,5 BE	Buntes Gemüse-Ragout mit Möhren und Bohnen in Curry-Kokossauce dazu Reis V 301Kj 1,8 EW 13,3 KH A1,G,I,9 1,8 F 1,1 BE 5,3 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle S 333Kj 6,5 EW 11,2 KH A1,C,G,I,2,5,9 1,6 F 0,8 BE 4,5 BE					Quarkkeulchen mit Vanillesauce V 510Kj 3,6 EW 20,9 KH A1,G,5,9 2,6 F 1,7 BE 7,9 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce und Nudelsalat S 877Kj 8,8 EW 13,9 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 13,4 F 1,2 BE 4,5 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 · * 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 = Kamut oder A6 = Hybridstämme davon · [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse · [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnussenerzeugnisse · [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.