



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 07	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 11.02.2019	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln S 430kJ 3,1 EW 7,0 KH A1,G,I,2,4,5 5,7 F 0,6 BE 3,0 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R 247kJ 5,8 EW 6,9 KH A1,I 0,8 F 0,6 BE 3,1 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis G 458kJ 5,0 EW 12,3 KH A1,I,5 1,8 F 1,3 BE 6,4 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle S 303kJ 5,3 EW 10,2 KH A1,C,G,I,9 1,1 F 0,8 BE 4,4 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V 435kJ 3,4 EW 14,2 KH A1,G,I,9 2,8 F 1,3 BE 6,4 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle S 193kJ 1,2 EW 7,2 KH A1,C,I,5 1,8 F 0,6 BE 3,2 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S 670kJ 6,0 EW 11,7 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 9,5 F 1,0 BE 3,6 BE	Milchreis mit heißen Kirschen V 418kJ 1,7 EW 20,5 KH G,5,9 1,0 F 1,7 BE 8,6 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R 539kJ 7,2 EW 10,8 KH A1,3 6,4 F 0,9 BE 3,3 BE	
Dienstag 12.02.2019	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis G 410kJ 6,8 EW 14,9 KH A1,F,G,I,9 1,1 F 1,2 BE 5,6 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln RS 378kJ 3,7 EW 9,8 KH A1,I,2,3,5 4,8 F 0,8 BE 4,6 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis S 368kJ 6,1 EW 12,3 KH A1,G,I,5,9 1,5 F 1,0 BE 4,6 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G 371kJ 6,0 EW 10,7 KH A1,F,G,I,5,9 2,4 F 0,9 BE 4,5 BE	Mini-Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V 487kJ 2,5 EW 21,4 KH A1,C,F,G,I,9 2,1 F 1,8 BE 8,1 BE	Gärtnerin Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage R 184kJ 2,2 EW 5,9 KH A1,I,5 1,3 F 0,5 BE 2,7 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S 420kJ 7,3 EW 5,4 KH A1,C,G,I,2,3,4,5,9 5,4 F 0,5 BE 1,4 BE	Germknödel mit Vanillesauce V 683kJ 5,0 EW 30,7 KH A1,C,G,5,9 2,2 F 2,6 BE 9,3 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S 829kJ 9,4 EW 4,6 KH A1,C,G,I,2,3,4,5,9 16,3 F 0,4 BE 1,1 BE	
Mittwoch 13.02.2019	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis S 332kJ 1,9 EW 13,6 KH A1,I,5 1,9 F 1,1 BE 5,1 BE	Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G 275kJ 4,1 EW 8,1 KH A1,C,G,I,9 2,8 F 0,7 BE 3,6 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat F 258kJ 2,7 EW 7,5 KH A1,D,I,3,5 2,2 F 0,8 BE 3,3 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R 361kJ 7,1 EW 9,9 KH A1,G,I,2,3,5,9 1,8 F 0,8 BE 4,3 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln V 363kJ 4,8 EW 7,6 KH A1,C,G,I,5,9 4,1 F 0,6 BE 3,2 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis R 471kJ 5,8 EW 16,4 KH A1,I 2,6 F 1,4 BE 6,2 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V 230kJ 2,0 EW 4,0 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 3,6 F 0,3 BE 1,1 BE	Griesflammeri mit Fruchtsoße V 452kJ 3,0 EW 19,3 KH A1,G,5,9 2,0 F 1,6 BE 8,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V 731kJ 8,0 EW 7,1 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 13,6 F 0,6 BE 2,0 BE	
Donnerstag 14.02.2019	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Stampfkartoffeln F 385kJ 3,8 EW 12,6 KH A1,D,G,I,3,5,9 2,9 F 1,0 BE 4,5 BE	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügelbraten G 324kJ 3,3 EW 5,7 KH A1,I,2,4 5,0 F 0,5 BE 2,8 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G 514kJ 4,7 EW 18,7 KH A1,C,I,2,3,5 3,4 F 1,6 BE 8,1 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S 303kJ 5,9 EW 8,0 KH A1,G,I,5,9 1,3 F 0,7 BE 3,5 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln V 240kJ 2,2 EW 8,6 KH A1,G,I,9 1,6 F 0,7 BE 3,8 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse V 227kJ 2,0 EW 9,3 KH A1,G,I,9 0,9 F 0,8 BE 3,7 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V 464kJ 5,5 EW 3,7 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 8,7 F 0,3 BE 1,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchte V 426kJ 3,0 EW 17,8 KH A1,G,5,9 2,0 F 1,5 BE 7,5 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S 925kJ 9,1 EW 16,5 KH A1,G,I,2,3,5,9 13,6 F 1,4 BE 4,0 BE	
Freitag 15.02.2019	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	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Stampfkartoffeln R 344kJ 4,6 EW 6,9 KH A1,C,G,I,5,9 4,1 F 0,6 BE 3,1 BE	Kohlroulade in deftiger Zwiebel-Speck- Sauce mit Kartoffeln S 466kJ 3,5 EW 7,1 KH A1,I,2,4 7,6 F 0,6 BE 3,1 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln FS 580kJ 5,5 EW 8,1 KH A1,D,G,I,2,4,5,9 9,3 F 0,7 BE 3,9 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce V 431kJ 3,4 EW 15,4 KH A1,C,G,I,9 2,3 F 1,3 BE 6,2 BE	Eintopf von frischen Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S 330kJ 4,0 EW 6,6 KH A1,C,G,I,5,9 4,1 F 0,5 BE 3,2 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S 413kJ 6,1 EW 5,9 KH A1,C,G,I,9 5,6 F 0,5 BE 2,0 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V 453kJ 4,3 EW 17,2 KH A1,C,5,9 2,4 F 1,4 BE 4,5 BE	Fischplatte nach Angebot, mit Brot und Butter F 1048kJ 8,4 EW 13,1 KH A1,A,2,D,G,3,9 19,5 F 1,1 BE 3,3 BE	
Samstag 16.02.2019 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S 446kJ 6,7 EW 14,8 KH A1,C,I,2,3,5 2,3 F 1,2 BE 6,4 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage S 307kJ 2,5 EW 7,7 KH A1,G,I,2,9 3,7 F 0,6 BE 3,5 BE	Schupfnudeln in leckerer Rahmsauce mit Champignons, Waldpilzen und frischen Kräutern V 487kJ 3,5 EW 20,0 KH A1,C,G,I,2,3,5 2,5 F 1,7 BE 8,0 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce und Kartoffeln F 254kJ 5,1 EW 7,2 KH A1,D,G,I,5,9 2,0 F 0,6 BE 3,3 BE	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Milchreis mit roter Grütze V 313kJ 1,6 EW 14,9 KH G,5,9 1,0 F 1,2 BE 6,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S 937kJ 8,9 EW 16,4 KH A1,C,G,I,2,3,5,9 14,1 F 1,4 BE 6,0 BE
Sonntag 17.02.2019 + € 0,50	Bratwurst "Thüringer Art" in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S 346kJ 2,9 EW 6,7 KH A1,G,5,9 5,0 F 0,6 BE 3,2 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G 212kJ 4,0 EW 7,4 KH A1,F,G,I,5,9 5,0 F 0,6 BE 3,3 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce V 579kJ 5,4 EW 21,2 KH A1,G,5,9 3,1 F 1,8 BE 8,5 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln S 327kJ 4,7 EW 6,8 KH A1,G,5,9 3,5 F 0,6 BE 3,0 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V 762kJ 3,0 EW 14,6 KH A1,G,2,4,5,9 16,5 F 1,2 BE 4,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V 1050kJ 11,1 EW 35,9 KH A1,A,2,G,4,5,9 7,3 F 3,0 BE 6,7 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 / Erdnusserezeugnisse · [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.