



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 11.03.2019	Spaghetti "Bolognese Art" dazu Krautsalat GR 522kJ, 5.1 EW, 16.8 KH 4.2 F, 1.4 BE 7,7 BE	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln G 268kJ, 6.1 EW, 7.5 KH 0.9 F, 0.6 BE 3,2 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln S 224kJ, 5.1 EW, 7.4 KH 1.6 F, 0.6 BE 3,3 BE	Geschmortes Lammgulasch mit zarten Prinzessböhnchen und Salzkartoffeln L 433kJ, 6.6 EW, 6.7 KH 5.8 F, 0.6 BE 2,8 BE	Grilltomate mit Gemüse und Bulgur V 200kJ, 1.6 EW, 13.9 KH 0.4 F, 0.8 BE 4,2 BE	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch R 237kJ, 4.0 EW, 7.2 KH 1.8 F, 0.5 BE 2,8 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S 682kJ, 7.3 EW, 11.9 KH 10.1 F, 1.0 BE 4,1 BE	Milchreis mit heißen Kirschen V 447kJ, 1.9 EW, 22.1 KH 1.0 F, 1.8 BE 9,3 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R 603kJ, 7.0 EW, 11.7 KH 9.5 F, 1.0 BE 3,6 BE	
Dienstag 12.03.2019	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat S 473kJ, 6.0 EW, 11.1 KH 5.0 F, 0.9 BE 5,2 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt V 440kJ, 2.4 EW, 21.1 KH 1.2 F, 1.8 BE 9,7 BE	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G 490kJ, 6.3 EW, 19.6 KH 1.4 F, 1.8 BE 8,4 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Braten- sauce, Erbsengemüse und Kartoffeln S 383kJ, 5.9 EW, 10.8 KH 2.7 F, 0.9 BE 5,0 BE	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln V 425kJ, 4.9 EW, 7.0 KH 6.0 F, 0.8 BE 3,1 BE	Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage S 250kJ, 2.5 EW, 4.9 KH 3.2 F, 0.4 BE 2,3 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S 463kJ, 6.5 EW, 6.7 KH 6.5 F, 0.8 BE 2,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce V 665kJ, 4.7 EW, 29.9 KH 2.2 F, 2.5 BE 10,3 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S 846kJ, 8.3 EW, 5.3 KH 17.0 F, 0.4 BE 1,7 BE	
Mittwoch 13.03.2019	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln S 416kJ, 3.1 EW, 7.6 KH 6.1 F, 0.6 BE 3,4 BE	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln F 307kJ, 4.9 EW, 9.6 KH 1.9 F, 0.8 BE 4,2 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Feta Käse dazu Tomatenreis, Krautsalat S 514kJ, 5.1 EW, 11.2 KH 6.5 F, 0.9 BE 4,8 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis G 450kJ, 8.0 EW, 14.9 KH 1.5 F, 1.3 BE 6,8 BE	Kürbiscurry mit Reis V 397kJ, 1.9 EW, 18.4 KH 1.4 F, 1.5 BE 7,6 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce, Karottensalat S 655kJ, 4.0 EW, 14.3 KH 9.2 F, 1.2 BE 6,2 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V 213kJ, 2.0 EW, 4.1 KH 3.1 F, 0.3 BE 1,2 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren V 528kJ, 3.1 EW, 23.4 KH 2.1 F, 1.9 BE 9,8 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V 729kJ, 7.9 EW, 7.0 KH 13.6 F, 0.6 BE 2,0 BE	
Donnerstag 14.03.2019	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln und Rohkostsalat S 455kJ, 7.2 EW, 14.2 KH 2.6 F, 1.2 BE 6,3 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Stampfkartoffeln R 372kJ, 5.1 EW, 9.6 KH 3.3 F, 0.8 BE 4,5 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln G 526kJ, 7.7 EW, 7.2 KH 6.5 F, 0.6 BE 3,4 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S 238kJ, 4.7 EW, 6.8 KH 1.2 F, 0.6 BE 3,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Spiralnudeln V 471kJ, 4.6 EW, 17.5 KH 2.5 F, 1.5 BE 6,5 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Porree S 235kJ, 3.5 EW, 5.8 KH 2.1 F, 0.5 BE 2,6 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln, schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V 472kJ, 5.5 EW, 3.9 KH 8.8 F, 0.3 BE 1,1 BE	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V 618kJ, 4.7 EW, 24.4 KH 4.5 F, 2.0 BE 8,6 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S 1.083kJ, 8.2 EW, 16.5 KH 18.3 F, 1.4 BE 4,0 BE	
Freitag 15.03.2019	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln S 418kJ, 3.3 EW, 8.6 KH 5.9 F, 0.7 BE 3,5 BE	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln G 257kJ, 4.2 EW, 6.9 KH 0.8 F, 0.6 BE 3,1 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris G 461kJ, 6.1 EW, 14.9 KH 2.9 F, 1.2 BE 6,0 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat FS 543kJ, 5.3 EW, 11.1 KH 7.2 F, 0.9 BE 4,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken V 435kJ, 3.3 EW, 5.2 KH 3.4 F, 0.4 BE 2,3 BE	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur G 359kJ, 4.1 EW, 12.7 KH 2.0 F, 1.1 BE 5,7 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen, Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S 408kJ, 6.0 EW, 5.2 KH 5.8 F, 0.4 BE 1,8 BE	Berengrütze mit Vanillesauce V 456kJ, 0.7 EW, 24.6 KH 0.7 F, 2.0 BE 10,3 BE	Fischplatte nach Angebot, mit Brot und Butter F 1.048kJ, 8.4 EW, 13.1 KH 19.5 F, 1.1 BE 3,3 BE	
Samstag 16.03.2019 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln S 347kJ, 6.9 EW, 7.5 KH 2.8 F, 0.6 BE 3,3 BE	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüse Eintopf mit zartem Schweinefleisch S 238kJ, 3.8 EW, 8.2 KH 1.1 F, 0.7 BE 3,9 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat V 414kJ, 3.2 EW, 10.6 KH 4.8 F, 0.9 BE 5,1 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln R 298kJ, 7.8 EW, 6.7 KH 1.3 F, 0.6 BE 3,1 BE	 <p>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Milchreis mit roter Grütze V 459kJ, 1.8 EW, 23.4 KH 0.9 F, 1.9 BE 9,8 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S 940kJ, 8.2 EW, 14.7 KH 15.4 F, 1.2 BE 6,1 BE
Sonntag 17.03.2019 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris G 448kJ, 7.3 EW, 14.5 KH 2.0 F, 1.2 BE 6,1 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln S 240kJ, 5.3 EW, 6.9 KH 2.0 F, 1.2 BE 3,0 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis V 438kJ, 2.3 EW, 20.9 KH 1.4 F, 1.8 BE 9,3 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F 252kJ, 4.5 EW, 7.9 KH 1.2 F, 0.7 BE 3,2 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V 735kJ, 2.9 EW, 15.3 KH 15.1 F, 1.3 BE 5,5 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V 1.033kJ, 11.0 EW, 36.0 KH 6.9 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 · [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.