



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 13	M1 <i>Gut bürgerlich</i>	M2 <i>D-Menü</i>	M3 <i>feine Küche-Schonkost</i>	M4 <i>Spezial Gourmet</i>	M5 <i>Vegetarisch</i>	M6 <i>Eintopf / Pasta</i>	M7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	M8 <i>Süßspeise</i>	M9 <i>Abendbrot</i>	
Montag 25.03.2019	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln SR 374kJ, 4,9 EW, 8,6 KH 4,0 F, 0,7 BE 3,9 BE	Geflügelleber in Zwiebel-Apfel-Sauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse G 272kJ, 4,5 EW, 6,7 KH 2,1 F, 0,6 BE 3,2 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis S 433kJ, 3,0 EW, 16,1 KH 2,8 F, 1,4 BE 7,6 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S 235kJ, 5,4 EW, 6,7 KH 0,8 F, 0,6 BE 3,0 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V 373kJ, 4,1 EW, 13,9 KH 4,0 F, 0,7 BE 3,5 BE	Spaghetti "Bologneser Art" dazu Gurkensalat GR 420kJ, 4,5 EW, 7,2 KH 2,5 F, 1,2 BE 6,7 BE	Paniertes 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 533kJ, 6,9 EW, 11,6 KH 5,9 F, 1,0 BE 3,6 BE	
Dienstag 26.03.2019	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln S 435kJ, 3,4 EW, 7,5 KH 6,6 F, 0,6 BE 3,4 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln S 257kJ, 6,2 EW, 6,9 KH 1,9 F, 0,6 BE 3,1 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillsauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R 548kJ, 4,4 EW, 18,0 KH 4,6 F, 1,4 BE 7,3 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl R 371kJ, 7,4 EW, 12,3 KH 1,5 F, 0,9 BE 5,2 BE	Bunte Tofu Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree V 300kJ, 2,7 EW, 8,8 KH 2,8 F, 0,7 BE 3,5 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage R 238kJ, 3,6 EW, 6,3 KH 1,9 F, 0,5 BE 2,9 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten, dazu French-Dressing F 340kJ, 7,0 EW, 5,7 KH 3,6 F, 0,5 BE 1,6 BE	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V 640kJ, 4,9 EW, 25,3 KH 4,7 F, 2,1 BE 9,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S 846kJ, 8,3 EW, 5,3 KH 17,0 F, 0,4 BE 1,7 BE	
Mittwoch 27.03.2019	Feiner Gemüseeintopf mit Huhn G 248kJ, 3,6 EW, 6,3 KH 2,1 F, 0,5 BE 2,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S 398kJ, 3,3 EW, 6,7 KH 7,1 F, 0,6 BE 3,1 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Stampfkartoffeln F 427kJ, 4,8 EW, 12,4 KH 3,6 F, 1,1 BE 5,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G 495kJ, 6,7 EW, 18,9 KH 2,1 F, 1,6 BE 7,5 BE	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis V 376kJ, 2,4 EW, 17,2 KH 0,9 F, 1,4 BE 6,9 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch S 633kJ, 6,2 EW, 14,2 KH 7,6 F, 1,2 BE 6,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons, dazu Joghurt dressing G 503kJ, 11,1 EW, 10,8 KH 3,2 F, 0,9 BE 2,9 BE	Griesflammeri mit Fruchtsoße V 452kJ, 3,0 EW, 19,3 KH 2,0 F, 1,6 BE 8,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V 729kJ, 7,9 EW, 7,0 KH 13,6 F, 0,6 BE 2,0 BE	
Donnerstag 28.03.2019	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis G 479kJ, 6,8 EW, 18,1 KH 1,5 F, 1,5 BE 6,9 BE	Fischfilet (natur) auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F 245kJ, 4,6 EW, 6,7 KH 2,0 F, 0,6 BE 3,0 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat S 424kJ, 4,3 EW, 17,1 KH 1,5 F, 1,4 BE 7,7 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweine- filet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln SG 262kJ, 7,0 EW, 6,3 KH 1,0 F, 0,5 BE 2,9 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark V 315kJ, 6,3 EW, 10,3 KH 0,8 F, 0,9 BE 4,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst S 304kJ, 3,1 EW, 4,7 KH 4,4 F, 0,4 BE 2,3 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf S 912kJ, 8,7 EW, 15,7 KH 13,9 F, 1,3 BE 5,1 BE	Germknödel mit Vanillesauce V 702kJ, 5,0 EW, 31,8 KH 2,2 F, 2,7 BE 9,6 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S 1.014kJ, 8,3 EW, 16,6 KH 16,4 F, 1,4 BE 4,1 BE	
Freitag 29.03.2019	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S 381kJ, 3,3 EW, 8,6 KH 4,5 F, 0,7 BE 4,0 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V 350kJ, 3,3 EW, 8,2 KH 4,3 F, 0,7 BE 3,8 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis G 472kJ, 5,6 EW, 18,6 KH 1,4 F, 1,6 BE 7,1 BE	Seehechtfilet paniert in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F 328kJ, 6,7 EW, 9,3 KH 1,5 F, 0,8 BE 4,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblätchen und mit Käse überbacken V 435kJ, 3,3 EW, 7,1 KH 2,9 F, 0,6 BE 3,2 BE	Grünkohleintopf mit gewürfeltem Kasseler S 263kJ, 4,8 EW, 6,2 KH 2,1 F, 0,5 BE 2,8 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing V 334kJ, 2,6 EW, 5,7 KH 5,4 F, 0,5 BE 1,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V 500kJ, 3,0 EW, 22,2 KH 2,0 F, 1,8 BE 9,3 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 30.03.2019 + € 0,50	Herzhafter Kasselernack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S 259kJ, 4,8 EW, 8,7 KH 5,0 F, 1,1 BE 3,5 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinder Frikadelle R 268kJ, 3,2 EW, 6,1 KH 3,0 F, 0,5 BE 3,0 BE	Vollkornnudeln mit Gemüseratouille V 428kJ, 3,3 EW, 18,3 KH 1,6 F, 1,6 BE 7,5 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat G 262kJ, 4,9 EW, 6,8 KH 1,7 F, 0,6 BE 3,3 BE	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... 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 911kJ, 8,3 EW, 15,8 KH 13,9 F, 1,3 BE 6,6 BE
Sonntag 31.03.2019 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S 521kJ, 4,5 EW, 13,0 KH 5,0 F, 1,1 BE 5,8 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Schwarzwurzel- gemüse und Salzkartoffeln S 262kJ, 5,9 EW, 7,3 KH 1,2 F, 0,6 BE 3,2 BE	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce V 842kJ, 4,3 EW, 28,6 KH 7,4 F, 2,4 BE 12 BE	Lammragout in Provencialsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln L 356kJ, 5,2 EW, 6,7 KH 4,2 F, 0,6 BE 3,1 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V 833kJ, 3,0 EW, 15,1 KH 18,9 F, 1,3 BE 6,3 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V 1.047kJ, 11,2 EW, 36,0 KH 7,1 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 = Hybridstämme davon · [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse · [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milchzeugnisse 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.