



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 15.04.2019	Hähnchenhacksteak in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln <small>G 416kJ 6,8 EW 13,8 KH 1,7 F 1,2 BE</small> 5,7 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>S 264kJ 5,8 EW 7,3 KH 2,1 F 0,6 BE</small> 3,2 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat <small>S 305kJ 3,9 EW 5,3 KH 3,9 F 0,4 BE</small> 2,4 BE	Lammragout mit feinen Bohnen und Kartoffeln <small>L 433kJ 6,6 EW 6,7 KH 5,8 F 0,6 BE</small> 2,8 BE	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis <small>V 347kJ 2,0 EW 10,0 KH 0,9 F 1,4 BE</small> 6,1 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage <small>R 207kJ 3,5 EW 5,9 KH 1,3 F 0,5 BE</small> 2,7 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <small>G 645kJ 7,0 EW 10,6 KH 9,8 F 0,9 BE</small> 3,6 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>V 425kJ 1,9 EW 21,0 KH 1,0 F 1,7 BE</small> 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>S 556kJ 6,9 EW 9,9 KH 7,7 F 0,8 BE</small> 3,0 BE
Dienstag 16.04.2019	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <small>G 389kJ 7,6 EW 7,3 KH 1,3 F 0,6 BE</small> 3,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat <small>S 486kJ 5,0 EW 15,0 KH 4,0 F 1,3 BE</small> 6,4 BE	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch <small>S 706kJ 8,4 EW 20,4 KH 5,8 F 1,7 BE</small> 9,3 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <small>S 256kJ 5,8 EW 6,9 KH 1,2 F 0,6 BE</small> 3,0 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln <small>V 369kJ 4,3 EW 7,1 KH 4,7 F 0,8 BE</small> 2,9 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <small>R 331kJ 4,4 EW 9,4 KH 2,6 F 0,8 BE</small> 3,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing <small>S 312kJ 6,2 EW 3,5 KH 4,1 F 0,3 BE</small> 1,0 BE	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott <small>V 603kJ 3,5 EW 26,6 KH 2,5 F 2,2 BE</small> 8,5 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>SG 511kJ 13,3 EW 17,0 KH 5,2 F 1,4 BE</small> 6,1 BE
Mittwoch 17.04.2019	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Stampfkartoffeln <small>S 317kJ 5,3 EW 7,4 KH 2,8 F 0,6 BE</small> 3,3 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <small>G 276kJ 4,8 EW 11,4 KH 1,8 F 0,9 BE</small> 5,0 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat <small>R 506kJ 5,0 EW 12,5 KH 5,8 F 1,0 BE</small> 5,4 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat <small>F 336kJ 6,5 EW 8,4 KH 3,2 F 0,7 BE</small> 3,8 BE	Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <small>V 597kJ 11,0 EW 16,6 KH 3,1 F 1,4 BE</small> 7,7 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel <small>S 250kJ 2,5 EW 4,9 KH 3,2 F 0,4 BE</small> 2,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing <small>G 493kJ 8,6 EW 11,8 KH 3,8 F 1,0 BE</small> 3,2 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>V 516kJ 3,0 EW 23,1 KH 2,0 F 1,9 BE</small> 9,7 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>S 953kJ 10,0 EW 12,3 KH 15,5 F 1,0 BE</small> 2,2 BE
Donnerstag 18.04.2019	Hackfleischbällchen schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <small>S 456kJ 5,7 EW 13,5 KH 4,3 F 1,1 BE</small> 5,7 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <small>F 261kJ 5,2 EW 7,4 KH 1,3 F 0,6 BE</small> 3,3 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <small>S 531kJ 3,6 EW 15,2 KH 5,9 F 1,3 BE</small> 6,6 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <small>R 369kJ 4,6 EW 11,3 KH 2,6 F 0,9 BE</small> 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce <small>V 454kJ 4,3 EW 16,9 KH 2,6 F 1,4 BE</small> 6,5 BE	Grünkohlgemüse "Bürgerlich" mit Rinderfrikadelle <small>R 253kJ 3,7 EW 6,6 KH 2,1 F 0,6 BE</small> 3,0 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikanter Haus-Dressing <small>F 451kJ 6,6 EW 5,7 KH 6,9 F 0,5 BE</small> 1,8 BE	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>V 792kJ 6,7 EW 8,8 KH 3,4 F 2,6 BE</small> 7,2 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>G 874kJ 8,5 EW 14,8 KH 13,2 F 1,2 BE</small> 5,0 BE
Freitag 19.04.2019 + € 0,50	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln <small>S 292kJ 6,7 EW 8,7 KH 0,9 F 0,7 BE</small> 3,6 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <small>G 497kJ 5,0 EW 16,9 KH 3,2 F 1,4 BE</small> 7,8 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchinigemüse und Stampfkartoffeln <small>V 303kJ 2,5 EW 11,7 KH 1,7 F 1,0 BE</small> 5,1 BE	Seehechtfilet paniert auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <small>F 239kJ 4,8 EW 6,4 KH 1,5 F 0,5 BE</small> 3,0 BE	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Mandarinenmilchreis <small>V 431kJ 2,3 EW 20,8 KH 1,2 F 1,7 BE</small> 8,7 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>F 659kJ 8,2 EW 8,4 KH 10,1 F 0,7 BE</small> 2,9 BE
Samstag 20.04.2019 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch <small>S 268kJ 4,5 EW 6,0 KH 2,4 F 0,5 BE</small> 2,7 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <small>G 247kJ 5,6 EW 7,0 KH 0,9 F 0,6 BE</small> 3,2 BE	Italienischer Gemüseintopf <small>V 203kJ 1,4 EW 8,8 KH 0,9 F 0,8 BE</small> 3,9 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <small>R 311kJ 6,4 EW 7,3 KH 2,1 F 0,6 BE</small> 3,2 BE	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>			Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>V 582kJ 4,1 EW 23,9 KH 3,0 F 2,0 BE</small> 8,0 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>S 1.155kJ 6,8 EW 8,5 KH 24,5 F 0,7 BE</small> 3,0 BE
Sonntag 21.04.2019 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris <small>G 426kJ 7,2 EW 13,2 KH 2,0 F 1,1 BE</small> 5,0 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln <small>S 269kJ 5,7 EW 7,5 KH 1,4 F 0,6 BE</small> 3,3 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln <small>V 402kJ 4,3 EW 18,4 KH 0,6 F 1,5 BE</small> 7,5 BE	Lammbraten "Provence" mit zartem Rosenkohl und Butterpüree <small>L 421kJ 6,6 EW 5,6 KH 5,7 F 0,5 BE</small> 2,2 BE				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>V 438kJ 1,8 EW 21,7 KH 1,0 F 1,8 BE</small> 9,2 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce und Nudelsalat <small>S 749kJ 9,4 EW 13,6 KH 10,3 F 1,1 BE</small> 4,4 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 / Eiererzeugnisse · [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 / Lupinenerzeugnisse · [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.