



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 20	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 13.05.2019	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni GR 504kJ 6,6 EW 13,8 KH 4,3 F 1,2 BE 5,9 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Stampfkartoffeln G 328kJ 4,4 EW 7,2 KH 4,4 F 0,6 BE 3,3 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln S 509kJ 3,9 EW 7,2 KH 8,6 F 0,6 BE 3,3 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße S 295kJ 6,2 EW 9,6 KH 1,6 F 0,7 BE 3,5 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V 324kJ 4,0 EW 13,9 KH 3,2 F 0,7 BE 3,2 BE	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse R 243kJ 3,8 EW 7,2 KH 1,9 F 0,5 BE 2,9 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G 682kJ 7,1 EW 10,6 KH 9,9 F 0,9 BE 3,6 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott V 425kJ 1,9 EW 21,0 KH 1,0 F 1,7 BE 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S 466kJ 7,2 EW 10,1 KH 4,9 F 0,8 BE 3,1 BE	
Dienstag 14.05.2019	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G 462kJ 5,8 EW 17,9 KH 1,4 F 1,5 BE 6,7 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel Bockwurst G 337kJ 3,4 EW 5,9 KH 5,2 F 0,5 BE 2,9 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S 232kJ 5,4 EW 6,7 KH 0,8 F 0,6 BE 3,0 BE	Schweineschnitzel mit Paprikasauce dazu Krautsalat S 521kJ 5,6 EW 10,8 KH 6,1 F 0,9 BE 4,8 BE	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini salat V 490kJ 4,5 EW 18,0 KH 3,0 F 1,5 BE 7,9 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V 556kJ 4,3 EW 25,4 KH 1,5 F 2,1 BE 10,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing S 315kJ 6,2 EW 3,4 KH 4,3 F 0,3 BE 0,9 BE	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott V 576kJ 3,1 EW 25,9 KH 2,3 F 2,2 BE 9,3 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G 992kJ 8,7 EW 28,1 KH 10,4 F 2,3 BE 6,1 BE	
Mittwoch 15.05.2019	Westfälische-Dicke- Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln S 448kJ 3,9 EW 7,7 KH 6,8 F 0,6 BE 3,2 BE	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln G 288kJ 3,9 EW 8,1 KH 2,3 F 0,7 BE 3,6 BE	Fischilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris F 354kJ 6,4 EW 13,3 KH 0,6 F 1,1 BE 5,3 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln R 321kJ 8,1 EW 8,5 KH 1,6 F 0,6 BE 3,5 BE	Gebratenes Gemüse süß sauer mit Reis V 437kJ 2,5 EW 21,4 KH 0,6 F 1,8 BE 8,5 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce V 363kJ 3,1 EW 14,7 KH 1,7 F 1,2 BE 5,9 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing G 551kJ 11,1 EW 11,6 KH 4,2 F 1,0 BE 3,1 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V 500kJ 3,0 EW 22,2 KH 2,0 F 1,8 BE 9,3 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S 914kJ 10,1 EW 11,8 KH 14,9 F 1,0 BE 2,2 BE	
Donnerstag 16.05.2019	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G 402kJ 4,6 EW 13,8 KH 3,4 F 1,2 BE 5,9 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S 288kJ 6,6 EW 8,4 KH 1,0 F 0,7 BE 3,8 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Stampfkartoffeln S 392kJ 4,6 EW 9,0 KH 4,3 F 0,7 BE 4,3 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G 426kJ 8,8 EW 12,7 KH 1,6 F 1,1 BE 4,9 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V 398kJ 2,4 EW 20,2 KH 0,5 F 1,7 BE 8,2 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G 293kJ 3,7 EW 6,7 KH 3,1 F 0,6 BE 3,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus- Dressing F 351kJ 9,7 EW 6,0 KH 3,5 F 0,5 BE 1,6 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce V 562kJ 3,9 EW 23,0 KH 2,9 F 1,9 BE 8,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G 874kJ 8,5 EW 14,8 KH 13,2 F 1,2 BE 5,0 BE	
Freitag 17.05.2019	1/2 Grillhähnchen mit Kartoffelsalat G Nährwertangaben auf Anfrage	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Stampfkartoffeln S 482kJ 4,1 EW 8,0 KH 7,4 F 0,7 BE 3,2 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn- Spiralnudeln S 311kJ 7,8 EW 6,6 KH 1,8 F 0,5 BE 2,9 BE	Rotbarschfilet natur auf milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F 240kJ 4,9 EW 7,6 KH 1,7 F 0,6 BE 3,6 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln V 435kJ 3,3 EW 13,6 KH 2,5 F 1,1 BE 5,3 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel S 195kJ 3,8 EW 5,3 KH 1,1 F 0,4 BE 2,4 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S 913kJ 6,3 EW 8,6 KH 17,6 F 0,7 BE 3,0 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V 438kJ 1,8 EW 21,7 KH 1,0 F 1,8 BE 9,2 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur F 662kJ 8,6 EW 8,1 KH 10,1 F 0,7 BE 2,6 BE	
Samstag 18.05.2019 + € 0,50	Gebratene Hähnchenbrust in brauner Sauce mit Gemüseris (Risi Bisi) G 413kJ 6,0 EW 16,0 KH 1,1 F 1,3 BE 5,8 BE	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen S 377kJ 4,4 EW 7,6 KH 4,5 F 0,6 BE 3,7 BE	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree V 405kJ 2,5 EW 11,2 KH 4,6 F 0,9 BE 3,8 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln SR 321kJ 6,1 EW 7,6 KH 2,5 F 0,6 BE 4,0 BE	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen V 807kJ 2,6 EW 29,7 KH 6,8 F 2,5 BE 6,5 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S 1155kJ 6,8 EW 8,5 KH 24,5 F 0,7 BE 3,0 BE
Sonntag 19.05.2019 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S 237kJ 5,6 EW 6,7 KH 0,9 F 0,6 BE 2,8 BE	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln R 383kJ 7,5 EW 9,8 KH 2,5 F 0,8 BE 3,9 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumauce V 498kJ 4,9 EW 17,8 KH 3,1 F 1,5 BE 7,36 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G 607kJ 6,2 EW 18,6 KH 5,2 F 1,6 BE 8,0 BE					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V 548kJ 3,6 EW 22,0 KH 3,1 F 1,8 BE 6,6 BE	Kassler Braten mit Remouladensauce und Nudelsalat S 877kJ 8,8 EW 13,9 KH 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 / Erdnusserzeugnisse · [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.