



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 24	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 10.06.2019 + € 0,50	Hähnchenhacksteak in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln 5,7 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis 6,1 BE	Lammragout mit feinen Bohnen und Salzkartoffeln 2,8 BE	Feiertag	Feiertag	Feiertag	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 3,0 BE	
Dienstag 11.06.2019	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln 3,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat 6,4 BE	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch 9,3 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 3,0 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln 2,9 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln 3,7 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 3,6 BE	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott 8,5 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 6,1 BE	
Mittwoch 12.06.2019	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Stampfkartoffeln 3,3 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 5,0 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat 5,4 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat 3,8 BE	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 7,7 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel 2,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing 3,2 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 9,7 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 2,2 BE	
Donnerstag 13.06.2019	Hackfleischbällchen schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln 5,7 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln 3,3 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat 6,6 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce 6,5 BE	Bunter Sommereintopf mit Schweinefleischwürfel 3,0 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikanter Haus-Dressing 1,8 BE	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 7,2 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 5,0 BE	
Freitag 14.06.2019	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln 3,6 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln 7,8 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat 7,8 BE	Backfischilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat 4,2 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Stampfkartoffeln 5,1 BE	Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln dazu Rote Beete 4,0 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 3,0 BE	Mandarinenmilchreis 8,7 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 2,9 BE	
Samstag 15.06.2019 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch 2,7 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE	Italienischer Gemüseeintopf 3,9 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,2 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce 8,0 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 3,0 BE
Sonntag 16.06.2019 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris 5,0 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln 3,3 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln 7,5 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle 5,0 BE					<p>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</p>	

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.