



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert  
Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 52	M1 Gut bürgerlich	M2 D-Menü	M3 Feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf / Pasta	M7 Salat & Co. (kalt)	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot					
Montag 23.12.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1,F,G,I 6,3 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,I 4,7 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,I 6,8 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,J,12 5,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1,C,G,I,J,1 7,5 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1,G,I,J,12,3 5,1 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G,1 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2 3,7 BE					
Heiligabend Dienstag 24.12.2024	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln A1,G,J 3,3 BE	Schellfisch mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln A1,D,G,I,J,1 4,2 BE	Vegetarische Paprikaschote mit dazu Bulgur und Tomatensauce A1,C,I,J 5,9 BE	Gänsebraten in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3 4,0 BE					Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1 7,2 BE	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgarke" dazu Vollkornbrot und Butter A1,A2,F,2,3,4 2,8 BE				
1. Weihnachtstag Mittwoch 25.12.2024 + € 0,50	Hähnchenbrust natur in fruchtiger Currysauce dazu Broccoli und Langkornreis A1,F,G,I,1 6,5 BE	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco und Salzkartoffeln A1,J 2,0 BE	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikanter Curry-Ingwersauce A1,G,I,1 0,2 BE	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu Prinzessbohnen und Butterspätzle A1,C,G,1 5,8 BE					Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott A1,C,G,1 11,4 BE	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf- Dilldressing A1,C,D,G,I,1,3 6,0 BE				
2. Weihnachtstag Donnerstag 26.12.2024 + € 0,50	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree A1,G,I,1 3,3 BE	Geflügelфриkadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,F,G,I,1 3,2 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1,G,M,I,J 4,8 BE	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat A1 4,3 BE					Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1 7,0 BE	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter A1,C,G,I,1,3 4,5 BE				
Freitag 27.12.24	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1,C,F,I,J,1,3 6,4 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln A1,G,I 4,3 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3 5,9 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln A1,D,G,I 3,6 BE					Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1 5,1 BE	Grünkohleintopf mit Mettwurst A1,F,I,J,1,3 0,8 BE	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing C,J,1,3 1,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G 3,5 BE	
Samstag 28.12.24 + € 0,50	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I 3,9 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1,J 4,9 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1,G,I,K 6,3 BE	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnenengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I 3,5 BE									Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G,1 9,7 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,1,3 5,7 BE
Sonntag 29.12.24 + € 0,50	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1,G,I,1 6,2 BE	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln A1,C,I,1 5,4 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I 4,9 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat A1,D,G,1 3,9 BE									Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1 10,2 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2 6,0 BE

**DORTMUNDER MENÜSERVICE**  
... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“  
Dortmunder Menüservice e.K.  
Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund  
Tel.: 0231 - 96 330 90 · Fax: 0231 - 96 330 950  
E-Mail: info@do-ms.de · Web: www.do-ms.de

Rind · Schwein · Fisch · Geflügel · Wild · Lamm · Vegetarisch  
1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chihinhaltig  
[A]= Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererezeugnisse [C]=Eier/Eielerzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusserezeugnisse [F]=Soja/Sojarezeugnisse [G]=Milch/Milcherezeugnisse einschl. Lactose [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7= Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererezeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.