



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 08	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 17.02.2025	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1, F, G, I, S, 9 6,3 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1, I, S 4,7 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1, F, I, 3 6,8 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1, I, J, 3, 4, 5 5,6 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis A1, C, I, J 6,9 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1, G, I, 2, 4, 5, 9 5,1 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, 5, 9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1, A2, 3 3,7 BE		
Dienstag 18.02.2025	Hackbraten in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, I, J, S, 9 3,7 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 9 6,4 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 2, 4, 9 3,4 BE	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti A1, G, I, S, 9 4,2 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken A1, G, I, S, 9 3,2 BE	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing A1, C, G, I, J, 2, 3, 4, 5, 9 7,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1, C, G, S, 9 7,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE		
Mittwoch 19.02.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1, G, 2, 4, 5, 9 3,9 BE	Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1, C, F, G, I, J, S, 9 5,9 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1, D, G, I, S, 9 4,7 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat C, I, J, 2, 3, 5 4,7 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1, I, 3 7,0 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch A1, I, 5 3,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße A1, G, S, 9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE		
Donnerstag 20.02.2025	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln A1, C, G, I, J, 9 6,3 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree A1, D, G, I, S, 9 5,3 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1, C, J, 2, 3, 5 6,4 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kartoffelknödel A1, G, I, 3 4,4 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1, G, H, I, 9 4,8 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfeln in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln A1, G, I, S, 9 6,2 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1, C, G, S, 9 7,0 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, F, I 5,1 BE		
Freitag 21.02.2025	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1, C, F, I, J, 2, 3, 5 6,4 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle A1, C, G, J 5,6 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1, G, I, 2, 9 5,9 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, J 4,3 BE	Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1, G, I, S, 9 5,1 BE	Grünkohleintopf mit Mettwurst A1, F, J, I, 3 3,5 BE	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing C, J, 2, 3, 5 1,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1, G, S, 9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, 3 3,5 BE		
Samstag 22.02.2025 + € 0,50	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 3,9 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) A1, J 3,1 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1, G, I, K, 9 6,3 BE	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, I, 9 3,5 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>					Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G, 5, 9 9,7 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,7 BE
Sonntag 23.02.2025 + € 0,50	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1, G, I, 1 6,2 BE	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln A1, C, I, 1 4,8 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1, C, G, I, 9 4,9 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln A1, D, G, I, 1 5,6 BE						Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, S, 9 10,2 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1, A2, G, 4, 5, 9 6,0 BE

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch

[A]=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererzeugnisse [C]=Eier/Eiererzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnüssererzeugnisse [F]=Soja/Sojaerzeugnisse [G]=Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Piñata, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinererzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW
86018 EG

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