



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 10	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 03.03.2025	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat A1, C, F, I, J, 2, 3, 5 7,7 BE	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln A1, F, G, J 10,8 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, G, I, 5, 9 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1, D, G, I, 2, 9 6,0 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1, F, G, I, 5, 9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1, I, 5 4,2 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 04.03.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 1 5,6 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G, 3, 4, 5, 9 6,0 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1, F, I, 3 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1, G, I, 3 6,5 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1, C, G, I, 5, 9 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I, 2, 4, 5 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 1,9 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE	
Mittwoch 05.03.2025	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 1 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1, G, I, 1 7,6 BE	Kürbiscurry mit Reis A1, G, I, 5, 9 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1, G, I, 2, 4, 5, 9 7,5 BE	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C, G, J, 1, 3 2,7 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1, G, 5, 9 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 06.03.2025	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 1 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1, I, 1 6,4 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 3,9 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1, A4, C, G, I, 2, 5, 9 6,7 BE	Grünkohlgemüseintopf mit Geflügelfleischwürfel A1, J, I, 2, 3 4,4 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 6,9 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 4, 5, 9 5,1 BE	
Freitag 07.03.2025	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1, G, I, J, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und Fusilli Nudeln A1, F, G, J 6,0 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais A1, C, F, G, I, J, 9 5,9 BE	Gebrautes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1, D, I, 2, 4, 5 4,6 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 4,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1, F, I 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1, C, G, J, 9 1,7 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce G, 5, 9 11,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, 0, 3 3,5 BE	
Samstag 08.03.2025 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1, I, 5 5,0 BE	"Trentiner Marktpfopf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch A1, I, 5 4,6 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat A1, C, G, I, 5, 9 6,3 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln A1, D, G, I 6,2 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <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>				Milchreis mit roter Grütze G, 5, 9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,7 BE
Sonntag 09.03.2025 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais A1, F, G, I, 2, 9 5,3 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 3,6 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1, I, 1 7,8 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1, J 3,6 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 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/Eiernerzeugnisse [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=Pecanuss, H6=Paranuss, H7= Pistazie, 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