



KW 31	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 03.07.2025	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln  F, G, 2, 5, 9 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln  A1, G, I 3,7 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuccinisolat  A1, G, I, 2, 4, 5, 9 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  A1, D, G, I, 9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln  A1, F, J 8,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage  A1, I, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  A1, C, F, G, I, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott  G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C, G, I, 2, 3, 5, 9 3,7 BE	
Dienstag 04.07.2025	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln  A1, F, G, J 6,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat  A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 6,8 BE	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch  A1, G, I, 5, 9 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  A1, G, I, 9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  A1, C, G, I, 5, 9 3,2 BE	Frische Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln  A1, G, I, 9 8,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf- Dill-Dressing  C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  A1, C, G, 9 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur  A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE	
Mittwoch 05.07.2025	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1, G, I, 5, 9 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln  A1, G, J 5,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 5,9 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat  A1, D, G, J 5,6 BE	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  A1, G, I, 5, 9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel  I, 2, 4, 5 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing  A1, C, F, G, I, 2, 3, 5, 9 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  A1, G, 5, 9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  A1, A2, C, G, I, J, 2, 3, 9 2,6 BE	
Donnerstag 06.07.2025	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen  A1, G, I, J, 3 5,1 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln  A1, D, G, I 3,6 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat  A1, C, I, J, 2, 3, 4, 5 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln  A1, G, I, 5, 9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat- Sauce  A1, G, I, 5, 9 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler  A1, I, 2, 5 3,6 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikanter Haus-Dressing  C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker  A1, C, G, 9 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE	
Freitag 07.08.2025	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln  A1, I 3,9 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  A1, C, G, J, 1 3,9 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat  A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,7 BE	Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  A1, C, D, G, J, I, 1, 3 3,5 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini-gemüse und Püree  A1, G, I, 4, 5, 9 6,0 BE	Italienischer Gemüseintopf mit Ratatouille Mix  A1, I, 1 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur  A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE	Mandarinenmilchreis  G, 9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  A1, D, 2, 3, 4 4,0 BE	
Samstag 08.08.2025 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch  A1, I 4,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  A1, F, G, I, 9 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern  A1, C, G, I, 2, 9 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle  A1, C, I, 1 5,1 BE	 DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“ 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				Quarkkeulchen mit Vanillesauce  A1, G, 5, 9 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE
Sonntag 09.08.2025 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüserais  A1, F, G, I, 2, 9 5,3 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln  A1, I, J 3,9 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln  A1, I 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße  A1, C, G, J, I, 1, 3 5,1 BE					Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott  G, 9 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE