



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 33	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 11.08.2025	<b>Hamburger Rinderfrikadelle</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,1 4,7 BE	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,1,2,3 3,8 BE	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,1,2,3 4,6 BE	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I 5,4 BE	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,1,3 4,3 BE	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel A1,1,2,5 10,9 BE	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf A1,1,2,5 3,5 BE	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,5,9 8,8 BE	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat C,G,J,2,3,5,9 3,7 BE
Dienstag 12.08.2025	<b>Linteneintopf</b> mit Geflügelbratwurst A1,1,2,4,5 4,6 BE	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1,G,I 7,6 BE	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1,C,F,G,I,J,5,9 5,5 BE	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Salzkartoffeln und Apfelmus A1 5,2 BE	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J,3,5,9 5,4 BE	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,I 10,9 BE	<b>Salatteller mit Shrimps</b> und Salaten der Saison mit French-Dressing C,D,G,I,J,2,3,5,9 1,0 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott A1,C,G,9 9,4 BE	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,2,4,5,9 5,9 BE
Mittwoch 13.08.2025	<b>Reispfanne</b> mit Gemüse und Hähnchenfiletstücke A1,F,J 5,3 BE	<b>Frikadelle</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I,J,5,9 4,2 BE	<b>Seelachsfilet natur</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Gemüse und Reis A1,D,G,I,1 5,8 BE	<b>Jägerschnitzel</b> mit Salzkartoffeln und Möhrensalat A1,C,G,I,1 4,4 BE	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I,9 5,5 BE	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,5,9 4,1 BE	<b>Italienischer Salat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing C,G,J,2,3,5,9 0,8 BE	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze A1,G,5,9 10,4 BE	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,2,3,9 2,6 BE
Donnerstag 14.08.2025	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus A1,C 6,9 BE	<b>"Gutsherrentopf"</b> kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelbratwürstchen A1,1,2,4,5 4,2 BE	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,J,2,3,5,9 4,9 BE	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln A1,G,I,2,3,5,9 4,1 BE	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,5,9 3,9 BE	<b>Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln A1,I 7,2 BE	<b>Frische Salate der Saison</b> mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen A1,G,5,9 10,7 BE	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat A1,C,G,J,2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 15.08.2025	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,C,I,1,2,3,5 7,2 BE	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1,3,5,9 4,4 BE	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,I,3 7,1 BE	<b>Backfischfilet vom Seelachs</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,1 4,6 BE	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,I,1,2,3,5 8,6 BE	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler A1,1,2,5 3,7 BE	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C,G,J,1,3 0,7 BE	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimt und Apfelkompott G,9 9,0 BE	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3,4 3,6 BE
Samstag 16.08.2025 + € 0,50	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelbratwürstchen A1,1,2,4,5 4,2 BE	<b>Feine Bratwurst in Sauce</b> mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln A1,G,I,9 3,7 BE	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris A1,C,G,I,5,9 6,6 BE	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli A1,G,I 4,8 BE	<p><b>DORTMUNDER MENÜSERVICE</b> ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>			<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1,C,G,9 5,5 BE	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot A1,A2,C,J,2,3,4,5 2,8 BE
Sonntag 17.08.2025 + € 0,50	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I,9 5,5 BE	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln A1,I,1 3,2 BE	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis I,4 6,4 BE	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,5,9 4,9 BE				<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce A1,G,5,9 8,8 BE	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,2,3,5,9 4,1 BE

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch 1 = Geschmacksverstärker · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Konservierungsstoff · 5 = Farbstoff · 6 = geschwärzt · 7 = Alkohol · 8 = Formfleisch · 9 = mit Milchprodukt zubereitet · 10 = geschwefelt · 11 = koffeinhaltig · 12 = chininhaltig  
[A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon) [B] = Krebstiere / Krebstiererezeugnisse [C] = Eier / Eiererzeugnisse [D] = Fisch / Fischerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse [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 / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererezeugnisse - BE = Wertergibt sich aus dem Gesamtwert einer Erwachsenen Portion.