



KW 11	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 09.03.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln  F, G, 2, 5, 9 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln  A1,1 3,4 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuchinisalat  A1, G, 1, 2, 4, 5, 9 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  A1, D, G, 1, 9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln  A1,FJ 8,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage  A1, 1, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  A1, C, F, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott  G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE	
Dienstag 10.03.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln  A1,F,GJ 6,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat  A1, C, G, 1, J, 3, 5, 9 6,8 BE	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch  A1, G, 1, 5, 9 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  A1, G, 1, 9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  A1, C, G, 1, 5, 9 3,2 BE	Frische Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln  A1, G, 1, 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 11.03.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1, G, 1, 5, 9 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln  A1,GJ 5,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat  A1, C, 1, J, 2, 3, 5 5,9 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat  A1,D,GJ 5,6 BE	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  A1, G, 1, 5, 9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel  1, 2, 4, 5 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing  A1, C, F, G, J, 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, 1, J, 2, 3, 9 2,6 BE	
Donnerstag 12.03.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen  A1,G,J,3 5,1 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln  A1,D,G,1 3,6 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat  A1, C, 1, J, 2, 3, 4, 5 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln  A1, G, 1, 5, 9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat- Sauce  A1, G, 1, 5, 9 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler  A1, 1, 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 13.03.2026	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln  A1, 1 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, 1, J, 2, 3, 5, 9 6,7 BE	Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  A1,C,D,G,J,1,3 3,5 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zuchinigemüse und Püree  A1, G, 1, 4, 5, 9 6,0 BE	Italienischer Gemüseintopf mit Ratatouille Mix  A1,1 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 14.03.2026 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch  A1, 1 4,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  A1, F, G, 1, 9 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern  A1, C, G, 1, 2, 9 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle  A1,C,1 5,1 BE	 DORTMUNDER MENÜSERVICE <i>...mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</i> 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				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 15.03.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüserais  A1, F, G, 1, 2, 9 5,3 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln  A1, 1, J 3,9 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln  A1, 1 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße  A1,C,G,J,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