



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

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 27.07.2026	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni A1,G,J 6,2 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornteis A1,G,J 6,3 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln A1,I,2,3 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3,8 4,5 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,1,7 4,8 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse A1,I,5 7,3 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,I,1,3,8 4,5 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 28.07.2026	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,2,9 5,9 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst A1,I,2,4 4,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln A1,I,5 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat A1,C,I,1,2,3,5 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsaucen und Bulgur A1,C,G,I,5,9 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1,G,I,3,5,9 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill-Dressing C,G,I,1,3,8 1,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,5,9 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1,AZ,G,2,4,5,9 5,9 BE	
Mittwoch 29.07.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1,F,G,I,2,5,9 3,7 BE	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis A1,C,G,I,1 5,9 BE	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln A1,D,I 6,4 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken A1,I,1,3 5,0 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat A1,C,F,6,1 6,3 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen A1,C,F,I,1,5 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Joghurdressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1,G,5,9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,AZ,C,G,1,2,3,9 2,6 BE	
Donnerstag 30.07.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1,C,F,G,I,1,5,9 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis A1,I,1 5,8 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1,C,G,I,1,5,9 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1,C,G,I,5,9 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1,I,3 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce A1,G,I,5,9 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing C,D,G,I,2,3,5,9 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,5,9 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,I,2,3,5,9 4,7 BE	
Freitag 31.07.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C 6,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1,G,I,2,4,5,9 3,8 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1,G,I,9 5,8 BE	Paniertes Seelachsfilet in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Reis A1,D,G,I,1 4,1 BE	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln A1,G,I,1 6,07 BE	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln A1,I,1 3,8 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,AZ,G,2,3,4,5,9 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott G,9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3,4 3,6 BE	
Samstag 01.08.2026 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1,I,5 3,3 BE	Linseneintopf mit Geflügel Wiener A1,I,1,2,3 3,2 BE	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1,C,F,6,I,K,1 5,4 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1,C,I,1,3 7,1 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <p>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</p>				Bergische Waffel mit heißen Kirschen A1,C,F,G,5,9 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,AZ,C,G,I,2,3,5,9 2,9 BE
Sonntag 02.08.2026 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln A1,G,I 5,9 BE	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornteis A1,F,G,I 5,4 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1,G,I,5,9 7,2 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1,I,1 4,2 BE					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1,C,G,5,9 5,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,I,2,3,5,9 4,1 BE



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

[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 / Fischeerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse [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 = Queenslandruss) [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J] = Senf / Senferzeugnisse [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse [L] = Schwefeldioxid und Sulfite [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse BE = Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.