



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 32	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 03.08.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1, C, G, J, 1 4,1 BE	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1, F, G, J 6,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis A1, C, J 6,9 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1, L, 5 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat A1, C, G, J, 1, 3, 8 7,7 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat A1, C, F, I, J, 2, 3, 5 7,6 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 04.08.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1, G, J 5,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen- Salat A1, C, I, J, 3 7,0 BE	"Rheinischer" Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1, G, 1, 3 5,4 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1, F, G, I, 5, 9 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1, L, 5 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE	
Mittwoch 05.08.2026	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1, I 4,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 3,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree A1, D, G, I, 5, 9 4,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1, I 7,0 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G, 9 6,2 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst G, I, J, 3 4,0 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1, G, 5, 9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 06.08.2026	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1, F, L, 3 5,9 BE	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter- sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 1 3,0 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat A1, L, 2, 4 7,3 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1, G, L, 5, 9 3,4 BE	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüserais A1, C, G, I, 1 6,4 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch A1, J, 2, 3 3,0 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 9,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 5,1 BE	
Freitag 07.08.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A1, G, J, 2, 5, 9 4,8 BE	Gekochte Eier in Sensauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1, C, G, I, J, 5, 9 4,3 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln A1, F, J 7,1 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 5,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblätchen und Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1, G, I, 2, 5, 9 4,7 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1, G, 5, 9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE	
Samstag 08.08.2026 + € 0,50	Herzhafter Kasselerknack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1, L, 2, 5 4,0 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1, C, I, 5 4,4 BE	Linsen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A1, I 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate A1, F, G, I, 1 6,6 BE	<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>				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 09.08.2026 + € 0,50	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, G, J 5,1 BE	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1, L, J 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce A1, C, G, I, 5, 9 4,8 BE	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm A1, C, F, G, I, J, 4, 9 4,8 BE					Kaiserschmarrn mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 9,1 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 1 = Geschmacksverstärker · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Konservierungsstoff · 5 = Farbstoff · 6 = geschwärzt · 7 = Alkohol · 8 = Formfleisch · 9 = mit Milchprodukt zubereitet · 10 = geschwefelt · 11 = coffeinhaltig · 12 = chininhaltig  
[A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon) [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse [C] = Eier / Eierzeugnisse [D] = Fisch / Fischzeugnisse [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 = Queenslandnuss) [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J] = Senf / Senferzeugnisse [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse [L] = Schwefeldioxid und Sulfite [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse BE = Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.