



KW 49	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 30.11.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, L, S, 9 4,9 BE	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, I, L, S, 9 4,6 BE	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce mit Brokkoli und Käse überbacken A1, F, G, I, S, 9 6,8 BE	Schnitzel in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei A1, C, G, I, S, 9 4,9 BE	Italienisches Gemüseragout mit Vollkornnudeln A1, I, L, S 7,1 BE	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen A1, I, L, S, 9 4,0 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C, G, I, L, S, 9 3,7 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott G, S, 9 8,5 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C, G, J, L, S, 9 3,7 BE
Dienstag 01.12.2026	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1, C, I, L, S, 9 4,2 BE	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, I, S, 9 4,6 BE	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti A1, I, L, S, 4 7,1 BE	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln A1, I, L, S, 4 3,9 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1, F, I 7,8 BE	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst I, L, S, 4 4,5 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse dazu Balsamico-Dressing C, G, J, L, S, 9 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1, G, S, 9 8,5 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1, G, J, S, 9 3,0 BE
Mittwoch 02.12.2026	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfeln dazu Petersilienkartoffeln C, D, G, J, L, S, 9 5,4 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1, I, S 5,6 BE	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse A1, G, I, L, S 4,8 BE	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree A1, G, S, 9 3,8 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree A1, G, I, L, S, 9 3,0 BE	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen A1, C, I, L, S 6,2 BE	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen dazu Sauerrahm-Dressing G, L, S 1,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, L, S 10,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, J, L, S, 9 3,5 BE
Donnerstag 03.12.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelklößen A1, G, I, L, S, 9 3,7 BE	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1, D, G, I, S, 9 3,5 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1, C, J, L, S, 9 8,6 BE	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1, C, S, 9 6,0 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris A1, C, G, I, L, S, 9 5,9 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln A1, I 5,1 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, J, L, S, 9 2,8 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce A1, C, G, S, 9 11,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, L, S, 9 4,8 BE
Freitag 04.12.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln A1, G, I, L, S, 9 3,7 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1, G, I, L, S 6,3 BE	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce A1, G, I, L, S, 9 3,2 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf- sauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1, C, D, G, I, L, S, 9 6,0 BE	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1, I 7,6 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle A1, C, G, I, L, S, 9 5,2 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1, C, G, I, J, L, S, 9 4,3 BE	Feiner Milchreis mit Zimt- und Apfelkompott G, L, S 8,9 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, L, S 4,1 BE
Samstag 05.12.2026 + € 0,50	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunten Spiralnudeln A1, I, S 5,6 BE	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch A1, I, S 3,9 BE	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur A1, G, I, L, S 7,6 BE	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen A1, G, I, L, S 3,1 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			Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1, C, G, S, 9 6,2 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, G, J, L, S, 9 3,7 BE
Sonntag 06.12.2026 + € 0,50	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1, G, I, L, S 5,8 BE	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln A1, C, I, L, S 3,7 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni A1, C, G, I, L, S 8,4 BE	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln A1, G, I, L, S 3,5 BE				Beerengrütze mit Vanillesauce G, S, 9 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, L, S, 9 3,9 BE