DORTMUNDER MENÜSERVICE

KW: 50

Speiseplan vom 07.12. bis 13.12.2026

0231 – 96 330 90

zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 50	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 07.12.2026	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, G, 2, 5, 9 — 3,7 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, I — 4,0 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis A1, I, 5 — 6,4 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle A1, G, I, 9 — 4,0 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl A1, G, I, 9 — 5,7 BE	Möhrengemüse nach Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle A1, C, I, J, 5 — 4,3 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 — 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, 5, 9 — 9,1 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1, A2, 3 — 4,7 BE
Dienstag 08.12.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis A1, G, I, 9 — 6,1 BE	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln A1, I, 2, 3, 5 — 4,2 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis A1, G, I, 9 — 6,5 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln A1, F, G, I, 5, 9 — 5,1 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1, C, F, G, I, 3, 9 — 7,5 BE	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfeln A1, I, 4, 5 — 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 — 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 — 10,0 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 — 1,1 BE
Mittwoch 09.12.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1, I, 3, 5 — 5,1 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln A1, C, G, I, J, 9 — 7,2 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat A1, D, I, 3, 5 — 7,5 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel A1, G, 2, 3, 5, 9 — 5,6 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 — 3,6 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis A1, I — 5,9 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 — 1,3 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1, G, 5, 9 — 8,6 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 — 4,8 BE
Donnerstag 10.12.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree A1, D, G, I, J, 3, 5, 9 — 4,2 BE	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst A1, I, 2, 4 — 3,9 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce Reis und Krautsalat A1, C, I, 4, 2, 3, 5 — 6,5 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 — 4,0 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore A1, G, I, 9 — 6,1 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfeln und mediterranem Gemüse A1, G, I, 9 — 5,6 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven dazu Honig-Senf-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 — 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1, G, 5, 9 — 8,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 5, 9 — 5,5 BE
Freitag 11.12.2026	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1, C, 2 — 7,2 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1, C, I, 4, 5 — 6,2 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree A1, G, I, 2, 4, 9 — 4,1 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 2, 4, 5, 9 — 4,8 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce A1, C, G, I, 4, 5, 9 — 5,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen A1, C, G, I, J, 9 — 4,8 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen dazu Sauerrahm-Dressing A1, C, G, I, J, 9 — 1,5 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 — 7,6 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, G, 3, 9 — 3,4 BE
Samstag 12.12.2026 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 — 6,9 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage A1, G, I, 2, 9 — 4,8 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen dazu Sesamkartoffeln A1, I, K — 5,5 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis A1, D, G, I, J, 5, 9 — 5,7 BE				Milchreis mit roter Grütze G, 5, 9 — 8,8 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 — 5,8 BE
Sonntag 13.12.2026 + € 0,50	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1, G, I, 5, 9 — 4,3 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis A1, F, G, I — 3,6 BE	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1, G, I, 5, 9 — 8,1 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1, I, 5 — 5,6 BE				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1, G, 2, 4, 5, 9 — 10,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1, A2, G, 4, 5, 9 — 3,6 BE

DORTMUNDER MENÜSERVICE
... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern"

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

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 / Eiererzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose · [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, 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 / Weichtiererzeugnisse · BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

DE NW 86018 EG