



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 37	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 09.09.2019	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln S A1,C,1 420N 12gF 08ZU 01SA 3,9 BE 1,5 3,6F 9,2KH 4,6EW	Geflügeleber in Zwiebel-Apfel-Sauce mit frischen Stampfkartoffeln und Möhrengemüse G A1,G,1 297N 09gF 21ZU 01SA 3,2 BE 5,9 2,1F 7,5KH 5,5EW	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,1 1004N 09gF 30ZU 04SA 8,1 BE 4,2F 17,6KH 4,3EW	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,1,5 259N 01gF 09ZU 00SA 3,0 BE 0,8F 7,5KH 5,5EW	Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C,1 971N 22gF 39ZU 07SA 8,1 BE G 4,3F 10,0KH 6,0EW	Spaghetti "Bologneser Art" dazu Gurkensalat R G A1,C,1 497N 06gF 22ZU 01SA 6,7 BE 3,5 15,4KH 4,7EW	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,1 677N 14gF 12ZU 06SA 4,1 BE 3,5 9,8F 11,7KH 6,3EW	Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 577N 06gF 15,3ZU 01SA 9,3 BE 1,0F 22,2KH 1,9EW	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A2,3 531N 29gF 34ZU 09SA 3,6 BE 5,5F 10,9KH 7,2EW	
Dienstag 10.09.2019	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und frischen Stampfkartoffeln S A1,G,1 455N 09gF 13ZU 03SA 3,4 BE 5,9 6,6F 8,5KH 3,5EW	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln S A1,G,1 297N 02gF 08ZU 00SA 3,1 BE 1,1F 7,8KH 6,5EW	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat R A1,1,3 576N 01gF 34ZU 06SA 8,3 BE 4,2F 19,6KH 4,9EW	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl R A1,5 399N 02gF 46ZU 00SA 5,2 BE 1,5F 11,8KH 7,5EW	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree V A1,F,G,1 359N 13gF 21ZU 01SA 3,6 BE 1,5,9 2,8F 10,3KH 2,9EW	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R A1,1,5 291N 06gF 08ZU 00SA 2,9 BE 1,9F 8,3KH 4,1EW	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing F A1,C,D,1 909N 04gF 23ZU 03SA 1,6 BE G,1,2 3,7F 5,2KH 6,7EW	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,1 494N 13gF 10,3ZU 02SA 8,3 BE 5,9 2,6F 19,7KH 3,1EW	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,1 839N 15gF 37ZU 06SA 1,7 BE G,2 16,6F 5,7KH 6,8EW	
Mittwoch 11.09.2019	Feiner Gemüse Eintopf mit Huhn G A1,1 294N 04gF 09ZU 05SA 3,1 BE 1,9F 9,7KH 3,5EW	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,1 418N 22gF 10ZU 05SA 3,1 BE 6,0F 7,6KH 3,7EW	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu frische Stampfkartoffeln F A1,D,1 446N 09gF 22ZU 03SA 5,7 BE G,1 4,1F 12,1KH 5,0EW	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G A1,1 567N 06gF 24ZU 06SA 7,5 BE 3,2F 19,6KH 6,4EW	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis V A1,F,G,1 387N 03gF 22ZU 00SA 6,9 BE 1,5,9 0,9F 18,3KH 2,5EW	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch S A1,1 691N 00gF 18ZU 02SA 6,7 BE 2,4 7,0F 14,8KH 6,1EW	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt Dressing G A1,F,G,1 473N 05gF 16ZU 04SA 2,9 BE 2,9 3,2F 10,9KH 9,7EW	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße V A1,G,1 478N 13gF 15,0ZU 01SA 8,5 BE 5,9 2,0F 20,2KH 3,2EW	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,1 733N 19gF 19ZU 07SA 2,0 BE G,2 13,4F 6,8KH 6,8EW	
Donnerstag 12.09.2019	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis G A1,F,1 487N 03gF 22ZU 03SA 6,9 BE 1,3 1,5F 19,1KH 6,2EW	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbutter Sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D,1 277N 11gF 08ZU 02SA 3,0 BE G,1,9 2,0F 8,0KH 2,2EW	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,1 420N 02gF 34ZU 02SA 7,7 BE 2,4 1,4F 17,2KH 4,2EW	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G A1,G,1 269N 03gF 09ZU 01SA 2,9 BE 5,9 0,8F 6,9KH 6,9EW	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark V G,9 346N 02gF 26ZU 00SA 4,8 BE 0,8F 12,9KH 5,7EW	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst S A1,G,1 445N 24gF 07ZU 04SA 2,1 BE 2,5,9 3,0F 9,5KH 4,0EW	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf S A1,C,1 920N 44gF 10ZU 04SA 5,1 BE G,1,2 14,0F 15,4KH 7,9EW	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,1 689N 13gF 12,8ZU 04SA 9,6 BE 5,9 2,2F 31,5KH 3,9EW	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,G,1 1016N 29gF 08ZU 09SA 3,9 BE G,2 2,5,9 16,3F 16,7KH 8,1EW	
Freitag 13.09.2019	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S A1,G,1 425N 25gF 13ZU 07SA 4,0 BE 1,2,2 5,5F 9,7KH 2,8EW	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,C,G,1 367N 17gF 12ZU 02SA 3,8 BE 1,3,5,9 4,1F 9,1KH 3,4EW	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis G A1,F,1 479N 03gF 27ZU 03SA 7,1 BE 1,3 1,4F 19,8KH 5,2EW	Seehechtfilet (paniert) in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F A1,D,1 407N 08gF 13ZU 02SA 4,3 BE G,1 2,8F 11,5KH 5,8EW	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,1 342N 18gF 15ZU 02SA 3,2 BE 5,9 2,9F 9,0KH 4,1EW	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,1 590N 13gF 09ZU 04SA 3,3 BE 2,5,9 3,0F 7,4KH 3,1EW	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing V A1,C,1 429N 13gF 3,5ZU 02SA 1,7 BE 2,5,9 5,1F 5,6KH 2,2EW	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,1 531N 13gF 18,0ZU 01SA 9,7 BE 5,9 2,0F 23,2KH 3,2EW	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,1 963N 58gF 26ZU 19SA 3,3 BE G,2 15,0F 14,5KH 9,7EW	
Samstag 14.09.2019 + € 0,50	Herzhafter Kasselernack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,1 288N 09gF 15ZU 03SA 3,5 BE 2,5 2,4F 7,9KH 3,8EW	Klassischer Möhre Eintopf mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C,1 452N 18gF 19ZU 01SA 3,2 BE 1,5 4,0F 8,2KH 5,0EW	Vollkornnudeln mit Gemüseratouille V A1,1 438N 04gF 54ZU 02SA 7,5 BE 3,5 1,4F 18,6KH 3,2EW	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat G A1,F,G,1 347N 05gF 02ZU 01SA 3,4 BE 1,5,9 1,7F 9,8KH 6,9EW	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur "Essen auf Rädern"</p>				Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 491N 06gF 17,5ZU 01SA 10,2 BE 0,9F 24,5KH 2,0EW	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,1 918N 40gF 33ZU 05SA 6,6 BE G,2 14,2F 15,2KH 7,3EW
Sonntag 15.09.2019 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben Gemüse und Nudeln S A1,G,1 496N 17gF 16ZU 04SA 5,8 BE 3,9 4,3F 13,7KH 4,7EW	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln S A1,1,1 294N 00gF 07ZU 01SA 3,2 BE 1,0F 7,4KH 6,4EW	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce V A1,C,1 960N 19gF 11,8ZU 05SA 12,0 BE G,5,9 5,4F 21,7KH 4,0EW	Lammragout in Provençalsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln L A1,G,1 345N 13gF 08ZU 00SA 3,1 BE 5,9 3,3F 7,6KH 5,7EW					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V A1,G,2 883N 55gF 9,3ZU 04SA 6,3 BE 4,5,9 11,1F 24,7KH 3,0EW	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2,1 1022N 37gF 08ZU 07SA 6,7 BE G,4 8,4F 36,0KH 11,2EW

Inh. Andreas Bracht • Alter Hellweg 140 • 44379 Dortmund
 Telefon: 0231 - 96 330 90 • Fax: 0231 - 96 330 950
 E-Mail: info@do-ms.de • Web: www.do-ms.de

1 = Geschmacksverstärker · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Konservierungsstoff · 5 = Farbstoff · 6 = geschwärzt · 7 = Alkohol · 8 = Formfleisch · 9 = mit Milchprodukt zubereitet · [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon) · [B] = Krebstiere / Krebstierzeugnisse
 [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose · [H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecanuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss)
 [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse · [J] = Senf / Senferzeugnisse · [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse · [L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse · [N] = Weichtiere / Weichtierzeugnisse · Die Angaben der folgenden Bezeichnungen entsprechen 100g: kj = Kilojoule, F = Fett, g.F = gesättigte Fettsäuren, KH = Kohlenhydrate,
 ZU = Zuckeranteil der Kohlenhydrate, EW = Eiweiß, SA = Salz · Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.