



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

| KW 43 | 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 21.10.2019 | Spaghetti "Bologneser Art" dazu Krautsalat R A1,C 57% 0,7gF 2,2ZU 0,1SA G 1,2,4 4,1F 17,6KH 5,0EW 7,8 BE | Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln G A1,F 27% 0,3gF 1,5ZU 0,2SA G 1,9 0,8F 9,0KH 5,4EW 3,8 BE | Schweinebraten in brauner Sauce mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G 28% 0,1gF 0,8ZU 0,0SA G 1,9 0,8F 9,2KH 5,4EW 4,0 BE | Geschmortes Lammgulasch mit zarten Prinzessböhnchen und Salzkartoffeln L A1,G 46% 2,8gF 0,7ZU 0,1SA G 5,9 6,2F 7,3KH 6,8EW 3,0 BE | Grilltomate mit Gemüse und Bulgur V A1,1 35% 0,3gF 3,7ZU 0,2SA G 3,5 1,0F 14,1KH 2,6EW 6,0 BE | Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch R A1,1 28% 0,5gF 1,8ZU 0,0SA G 1,5 1,5F 8,4KH 4,5EW 3,7 BE | Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C 67% 1,4gF 1,2ZU 0,6SA G 3,5 9,8F 11,7KH 6,3EW 3,9 BE | Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 57% 0,6gF 15,3ZU 0,1SA G 1,2 1,0F 22,2KH 1,9EW 9,1 BE | Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A2,3 59% 2,3gF 3,4ZU 0,9SA G 5,9 9,5F 11,0KH 6,9EW 3,3 BE |
| Dienstag 22.10.2019 | Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat S A1,C 48% 1,9gF 1,6ZU 0,2SA G 5,3 5,3F 11,3KH 6,1EW 5,2 BE | Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt V G,3,4 25% 0,5gF 3,0ZU 0,1SA G 5,9 0,7F 11,3KH 2,3EW 5,1 BE | Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F 49% 0,3gF 2,0ZU 0,3SA G 1,3 1,4F 11,5KH 5,8EW 8,6 BE | "Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln S A1,G 40% 0,7gF 0,5ZU 0,4SA G 2,5,9 2,5F 12,5KH 5,4EW 5,7 BE | Rührei mit Rahmspinat und frischen Stampfkartoffeln V A1,C,G 46% 2,6gF 0,9ZU 0,1SA G 1,5,9 6,4F 8,2KH 5,2EW 3,5 BE | Deftiger Erbsensuppe mit Wursteinlage S A1,G 38% 0,3gF 0,7ZU 0,0SA G 3,1F 10,0KH 4,0EW 4,5 BE | Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S A1,C 45% 1,3gF 4,2ZU 0,8SA G 3,5,9 6,6F 8,2KH 5,4EW 2,0 BE | Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G 41% 1,3gF 12,7ZU 0,0SA G 5,9 2,2F 29,6KH 3,7EW 9,9 BE | Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C 83% 1,5gF 3,7ZU 0,6SA G 2,3,3 16,6F 5,7KH 6,8EW 1,7 BE |
| Mittwoch 23.10.2019 | Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit frischen Stampfkartoffeln S A1,G 47% 3,4gF 1,6ZU 0,7SA G 1,2,4 7,2F 8,9KH 2,7EW 3,9 BE | Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln F A1,D,G 30% 1,0gF 1,4ZU 0,2SA G 1,5,9 1,8F 10,0KH 4,4EW 4,2 BE | "Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S A1,C 53% 1,9gF 2,4ZU 0,2SA G 2,3,5,9 6,8F 11,5KH 4,8EW 4,8 BE | Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis G A1,G 51% 0,5gF 1,9ZU 0,2SA G 5,9 1,4F 15,9KH 7,5EW 7,0 BE | Kürbiscurry mit Reis V A1,G 43% 0,8gF 1,6ZU 0,0SA G 5,9 1,5F 20,4KH 2,2EW 8,2 BE | Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat S A1,G 55% 2,7gF 1,4ZU 0,3SA G 1,2,4 5,7F 15,6KH 4,8EW 6,6 BE | Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V A1,C 21% 0,2gF 2,5ZU 0,1SA G 3,5,9 3,0F 4,2KH 1,5EW 1,2 BE | Sahnegrießbrei mit Himbeeren V A1,G 49% 1,3gF 15,4ZU 0,1SA G 5,9 2,0F 20,6KH 3,3EW 8,4 BE | Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G 73% 1,9gF 1,9ZU 0,7SA G 2,3,3 13,4F 6,8KH 6,8EW 1,9 BE |
| Donnerstag 24.10.2019 | Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S A1,C 48% 0,3gF 1,3ZU 0,1SA G 1,2,4 2,9F 15,1KH 6,7EW 6,5 BE | Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln R A1,C,G 47% 1,6gF 0,6ZU 0,0SA G 1,5,9 3,5F 11,1KH 5,5EW 5,2 BE | Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln G A1,1,5 51% 2,1gF 1,6ZU 0,1SA G 7,0F 8,0KH 6,8EW 3,6 BE | Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S A1,G 26% 0,3gF 0,5ZU 0,0SA G 5,9 1,2F 8,4KH 4,9EW 3,6 BE | Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln V A1,A 45% 0,3gF 3,9ZU 0,4SA G 1,8F 18,5KH 3,6EW 6,6 BE | Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfel und frischem Poree S A1,G 59% 1,3gF 0,9ZU 0,4SA G 2,5,9 3,0F 7,4KH 3,1EW 3,3 BE | Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V A1,C 47% 2,6gF 1,8ZU 0,7SA G 3,5,9 8,9F 3,6KH 4,0EW 1,0 BE | Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G 47% 1,3gF 10,5ZU 0,2SA G 5,9 2,6F 19,3KH 3,1EW 6,6 BE | Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,G 105% 2,7gF 0,7ZU 0,8SA G 5,9 17,5F 16,6KH 7,8EW 4,0 BE |
| Freitag 25.10.2019 | Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln S A1,G 44% 2,1gF 1,6ZU 0,6SA G 3,5,9 5,7F 10,2KH 3,7EW 4,0 BE | Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln G A1,G 29% 0,1gF 1,4ZU 0,0SA G 1,9 0,8F 11,1KH 4,4EW 3,9 BE | Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais G A1,C 49% 0,2gF 1,0ZU 0,1SA G 1,9 2,9F 16,4KH 6,3EW 6,4 BE | Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Specktippe dazu warmer Kartoffelsalat S A1,D,1 40% 0,5gF 1,1ZU 0,5SA F 2,4,5 2,8F 13,0KH 5,6EW 5,1 BE | Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken V A1,G 30% 2,2gF 0,8ZU 0,2SA G 5,9 3,4F 6,6KH 3,3EW 2,9 BE | Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur G A1,F 38% 0,1gF 2,1ZU 0,1SA G 2,0F 12,8KH 4,5EW 5,6 BE | Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C 41% 2,2gF 2,2ZU 0,2SA G 1,9 5,8F 5,2KH 6,0EW 1,7 BE | Beerengrütze mit Vanillesauce V G,5,9 58% 0,5gF 24,2ZU 0,0SA G 0,8F 26,8KH 1,2EW 11,0 BE | Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,3 96% 5,8gF 2,6ZU 1,9SA D,3 15,0F 14,5KH 9,7EW 3,5 BE |
| Samstag 26.10.2019 + € 0,50 | Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln S A1,1,5 43% 1,8gF 1,2ZU 0,0SA G 5,8F 8,1KH 4,1EW 3,5 BE | "Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüse Eintopf mit zartem Schweinefleisch S A1,1,5 30% 0,5gF 2,8ZU 0,2SA G 1,1,3 10,3KH 4,0EW 4,6 BE | Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat V A1,C 44% 2,4gF 1,2ZU 0,1SA G 5,9 4,7F 12,1KH 3,4EW 5,7 BE | Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln R A1,1 32% 0,0gF 0,4ZU 0,0SA G 1,3F 7,8KH 7,9EW 3,5 BE | | | | Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 49% 0,6gF 17,5ZU 0,1SA G 0,8F 24,5KH 2,0EW 10,0 BE | Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C 94% 4,0gF 2,2ZU 0,5SA G 1,1,3 15,6F 14,2KH 7,0EW 5,8 BE |
| Sonntag 27.10.2019 + € 0,50 | Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais G A1,F,G 45% 0,7gF 1,3ZU 0,5SA G 1,2,9 2,0F 15,7KH 6,6EW 6,4 BE | Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,G 26% 0,1gF 1,0ZU 0,0SA G 1,9 0,9F 7,7KH 5,5EW 3,3 BE | "Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis V A1,1 45% 0,4gF 5,8ZU 0,3SA G 3,5 1,3F 21,1KH 2,4EW 9,0 BE | Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F A1,D 31% 0,7gF 2,8ZU 0,2SA G 1,1,3 2,2F 9,9KH 3,9EW 3,9 BE | | | | Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V A1,G,2 77% 4,6gF 10,0ZU 0,4SA G 4,5,9 9,1F 22,7KH 2,8EW 8,0 BE | Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2 101% 3,6gF 0,8ZU 0,7SA G 4,4 5,9 3,0F 36,0KH 11,1EW 6,5 BE |



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 / Eierzugebnisse · [D] = Fisch / Fischzuzugebnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusszuzugebnisse · [G] = Milch / Milchzuzugebnisse einschl. Lactose · [H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Pecanuss, H4 = Paranuss, H5 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Quenstandnuss)
 [I] = Sellerie / Selleriezuzugebnisse · [J] = Senf / Senfzuzugebnisse · [K] = Sesam / Sesamzuzugebnisse · [L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinenzuzugebnisse · [N] = Weichtiere / Weichtierzuzugebnisse · 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.