



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 07	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 10.02.2025	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1FGJL13 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A1GJ1 3,8 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat A1GJ1,2,3 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1D,GJ 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis A1FJ 8,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage A1,1 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1CF,GJ,1,3 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott G,1 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,1,3 3,7 BE	
Dienstag 11.02.2025	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln A1GJ 4,2 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1C,GJ,1 6,8 BE	Nudelaufauf mit Brokkoli und Hackfleisch A1G,1 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1G,1 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1C,G,1 3,2 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1G,1 8,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing C,G,1,3 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1C,G 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1A2,G,1,2,3 5,9 BE	
Mittwoch 12.02.2025	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1G,1 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A1G,1 7,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1C,G,1,3 5,9 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat A1D,G,1 4,5 BE	Klassischer Makkaroniaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1G,1 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel L,2,3 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1CF,G,1,3 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,1 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1A2,C,G,J,3 2,6 BE	
Donnerstag 13.02.2025	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A1G,J 3,9 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln A1D,G,1 3,7 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1C,J,1,2,3 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1G,1 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1G,1 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,1,3 3,6 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelnring, dazu pikanter Haus-Dressing C,D,G,1,3 1,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1C,G 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1C,G,1,3 4,7 BE	
Freitag 14.02.2025	Szegediner Gulasch mit Schwenkartoffeln A1J 3,9 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln A1C,J,1 4,3 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1C,G,J,1,3 6,7 BE	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1C,D,G,J,1,3 5,2 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchingemüse und Püree A1G,1,2 6,0 BE	Italienischer Gemüseeintopf A1,1 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1A2,G,1,2,3 2,9 BE	Mandarinenmilchreis G 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1D,2,3 4,0 BE	
Samstag 15.02.2025 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1J 4,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1F,GJ 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1C,G,1,3 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,1 3,6 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>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,1 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1A2,C,1,2,3 2,8 BE
Sonntag 16.02.2025 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüserais A1F,GJ,3 5,3 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln A1G,1 3,9 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1J 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle A1C,F,G,J,1 5,7 BE					Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1C,G,1,3 4,2 BE

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chinhaltig

[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 (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecanuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senfzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtierzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

DE NW
86018 EG