



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 11	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 10.03.2025	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni 7,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis 6,6 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße 4,2 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 4,0 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 3,7 BE		
Dienstag 11.03.2025	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 5,9 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst 4,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur 5,9 BE		
Mittwoch 12.03.2025	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 3,7 BE	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis 5,9 BE	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln 6,9 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken 5,0 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchinisalat 6,3 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing 2,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 2,6 BE		
Donnerstag 13.03.2025	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis 5,8 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 4,7 BE		
Freitag 14.03.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 6,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 3,8 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln 5,8 BE	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis 4,1 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln 6,0 BE	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle 4,3 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 3,6 BE		
Samstag 15.03.2025 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 3,3 BE	Linseneintopf mit Geflügel Wiener 3,2 BE	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree 5,4 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 7,1 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ...mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <p>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</p>					Bergische Waffel mit heißen Kirschen 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 2,9 BE
Sonntag 16.03.2025 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln 5,9 BE	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis 5,4 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce 7,2 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 4,2 BE						Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce 5,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 4,1 BE

Rind Schwein Fisch Geflügel Wild Lamm Vegetarisch

[A]=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererzeugnisse [C]=Eier/Eierzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusserezeugnisse [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/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinerzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

DE NW
86018 EG