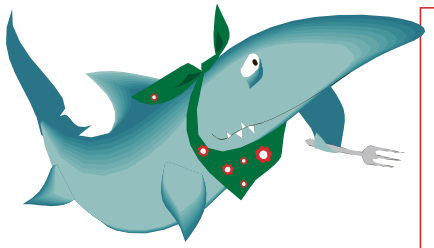
DORTMUNDER MENÜSERVICE

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

KINDER-SPEISEPLAN

KW: 50

SPEISEPLAN VOM 07.12. - 13.12.2026





	A	B	C	D
MONTAG 07.12.2026	**Hähnchenschnitzel** mit Paprikagemüse 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 mit Pilzsauce und Olivenöl A1, G, I, 9 — 5,7 BE	**Milchreis** mit heißen Kirschen G, 5, 9 — 9,1 BE
DIENSTAG 08.12.2026	**Delikate Putenpfanne** mit Gemüsesauce und Reis A1, G, I, 9 — 6,1 BE	**Grobe Bratwurst** mit Bratenjus dazu feiner Apfelrotkohl und Kartoffeln A1, I, 2, 3, 5 — 4,2 BE	**Mini-Frühlingsrollen** mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis A1, C, F, G, I, 3, 9 — 7,5 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelmus A1, A2, I, 5 — 4,1 BE
MITTWOCH 09.12.2026	**"Hausgemachte" Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln A1, I, 3, 5 — 5,1 BE	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und leckeren Farfalle Nudeln A1, C, G, I, J, 9 — 7,2 BE	**Rindersauerbraten** mit leckerer Sauce, Rotkohl und Kartoffelknödelchen A1, G, 2, 3, 5, 9 — 5,6 BE	**Rührei** mit leckerem Rahmspinat und Kartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 — 3,6 BE
DONNERSTAG 10.12.2026	**Fischfrikadelle** mit Ratatouille und frischen Stampfkartoffeln A1, D, G, I, J, 3, 5, 9 — 4,2 BE	**"Hausgemachter" Gemüseeintopf** mit Geflügelbockwurst (Kinder Roggenbrötchen 0,30 €) A1, A2, I, 2, 4 — 3,9 BE	**Chicken-Nuggets** mit leckerer Ketchupsauce, Reis und Krautsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 — 6,5 BE	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore A1, G, I, 9 — 6,1 BE
FREITAG 11.12.2026	**Frische Reibekuchen** mit leckerem "hausgemachtem" Apfelmus A1, C, 2 — 7,2 BE	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis A1, C, I, J, 5 — 6,2 BE	**Vegetarische Tortellini** mit fruchtiger Tomatensauce A1, C, G, I, J, 5, 9 — 5,0 BE	**FIT-PIZZA** wahlweise in den Sorten Vegetaria, Margharita, Margharita-Speziale, Salami (Geflügel)-Paprika oder Thunfisch-Zwiebeln

FRISCH, GESUND UND LECKER

Wir möchten mit unserem Speiseplan dazu beitragen, dass Kinder sich gesund ernähren und Ihnen eine breite Auswahl an täglichen Gerichten zur Verfügung stellen.

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 / Erdnusserzeugnisse
[F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
[H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, 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 / Weichtiererzeugnisse

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 = chininhaltig

Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Neben „kindgerechten" Menüs findet auch die traditionelle Küche in unseren Plänen ihren Platz. Wir finden dieses wichtig, da in vielen Haushalten dieses leider keine Berücksichtigung mehr findet und somit leider eine Menge Tradition und Esskultur verloren geht.

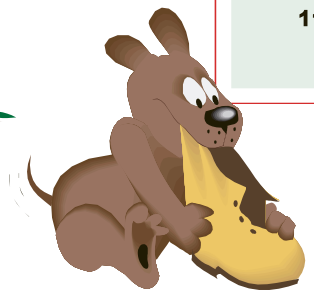
GESUNDHEITSBEWUSST GEKOCHT:

Unsere Rezepte sind grundsätzlich salzarm erstellt. Wir verwenden als Standard Rapsöl. Gemüse wird schonend zubereitet (im Kombidämpfer gedämpft).
Wir verwenden in der Küche nur Milch mit 1,5% Fettgehalt. Unser Püree wird frisch aus Kartoffeln zubereitet (kein Tütenpulver).

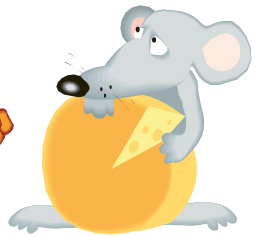
Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Küchenteam









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