



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 16	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 15.04.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln s A1,C,1 4,5 499k 1,1gF 1,2ZU 1,8SA 2,7F 10,0KH 6,0EW 4,5 BE	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse G A1,F,G 1,5,9 287k 0,6gF 2,5ZU 0,6SA 1,5F 7,8KH 5,7EW 3,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis s A1,C,1 924k 0,9gF 2,4ZU 1,3SA 14,7KH 3,9EW 6,9 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln s A1,1,5 298k 0,1gF 1,4ZU 1,7SA 8,1KH 6,6EW 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat v A1,C,G,1,2 981k 2,7gF 2,5ZU 1,0SA 5,6F 16,2KH 5,7EW 7,5 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat R G A1,C 493k 0,9gF 2,0ZU 1,1SA 1,6F 16,8KH 4,8EW 7,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf s A1,C 738k 4,2gF 2,5ZU 2,3SA 10,1F 13,3KH 8,0EW 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen v G,5,9 601k 0,8gF 14,6ZU 0,1SA 1,6F 22,1KH 2,5EW 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A2,3 825k 3,7gF 5,4ZU 1,0SA 7,3F 11,9KH 8,4EW 3,7 BE	
Dienstag 16.04.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree s A1,G,2 485k 0,7gF 1,7ZU 1,2SA 4,5,9 7,0F 8,9KH 3,5EW 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln s A1,G 323k 0,2gF 1,2ZU 1,6SA 1,9 1,6F 8,6KH 6,1EW 3,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat R A1,C,1 481k 0,9gF 2,7ZU 1,5SA 2,7F 16,1KH 6,2EW 7,0 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl R A1,5 382k 0,2gF 4,3ZU 2,0SA 1,5F 11,4KH 6,9EW 5,3 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree v A1,F,G 326k 0,8gF 2,4ZU 0,4SA 1,5,9 2,2F 10,9KH 2,8EW 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R A1,1,5 293k 0,5gF 1,6ZU 2,1SA 1,6F 9,0KH 4,0EW 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing F C,D 489k 1,3gF 2,2ZU 0,4SA G,1,1 3,3F 4,8KH 6,8EW 1,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce v A1,C,G 499k 1,3gF 10,7ZU 0,2SA 5,9 19,8KH 3,2EW 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat s A1,C,G 787k 3,9gF 3,7ZU 1,3SA 4,2,3,5,9 15,2F 4,9KH 7,1EW 1,5 BE	
Mittwoch 17.04.2024	Feiner Gemüse Eintopf mit Huhn G A1,1 304k 0,4gF 0,9ZU 0,6SA 1,7F 10,5KH 3,5EW 4,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln s A1,G 433k 2,3gF 1,4ZU 1,8SA 1,9 8,0KH 3,7EW 3,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D 418k 0,7gF 2,1ZU 0,9SA G,1 3,7F 11,7KH 4,4EW 4,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G A1,1 559k 0,7gF 1,7ZU 1,6SA 4,0F 17,8KH 6,0EW 7,0 BE	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis v A1,F,G 337k 0,3gF 2,4ZU 1,1SA 1,5,9 0,8F 15,8KH 2,3EW 6,4 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch s A1,1 537k 0,8gF 1,3ZU 0,4SA 2,4F 10,5KH 7,1EW 6,9 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing G A1,F,G 475k 0,5gF 1,8ZU 0,9SA 2,9 10,8KH 9,8EW 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße v A1,G 502k 1,1gF 15,7ZU 0,1SA 5,9 2,3F 21,7KH 2,8EW 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot v A1,C,G 751k 5,3gF 2,4ZU 1,1SA 4,2,3,5,9 13,5F 7,8KH 6,8EW 2,2 BE	
Donnerstag 18.04.2024	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis G A1,F 417k 0,4gF 1,9ZU 1,1SA 1,3 1,4F 15,7KH 5,7EW 5,9 BE	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D 307k 0,9gF 1,3ZU 1,5SA G,1,9 1,9F 8,5KH 5,0EW 3,8 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat s A1,1 404k 0,2gF 2,2ZU 2,7SA 2,4 1,4F 16,3KH 3,9EW 7,3 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G A1,G,1 272k 0,3gF 1,4ZU 1,8SA 5,9 0,7F 7,6KH 6,1EW 3,4 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat v G,9 356k 0,2gF 2,6ZU 0,7SA 1,4F 11,8KH 5,5EW 6,2 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst s G,1,2 378k 1,6gF 1,3ZU 1,5SA 5,9 8,4KH 4,2EW 4,1 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf s A1,C 891k 6,5gF 0,9ZU 1,2SA G,1,2 3,5,9 15,1F 13,8KH 8,3EW 4,5 BE	Germknödel mit Vanillesauce v A1,C,G 695k 1,3gF 13,1ZU 0,4SA 5,9 2,6F 31,3KH 4,0EW 9,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S G A1,C 1,138k 7,7gF 1,6ZU 1,2SA 5,9 16,8F 20,9KH 9,0EW 5,1 BE	
Freitag 19.04.2024	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln s A1,G 389k 1,7gF 1,8ZU 2,2SA 1,1,2 4,1F 10,2KH 3,3EW 4,8 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat v A1,C,G 383k 1,0gF 2,3ZU 0,7SA 1,1,3,9 4,2F 9,3KH 4,4EW 4,3 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis G A1,F 406k 0,3gF 2,3ZU 1,3SA 1,3 1,63KH 4,9EW 6,2 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F A1,D 392k 0,8gF 1,6ZU 1,8SA G,1 5,9 11,6KH 5,4EW 5,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken v A1,G,1 370k 1,9gF 1,5ZU 0,4SA 5,9 3,1F 10,1KH 4,2EW 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree s A1,G,1 297k 0,6gF 1,9ZU 1,9SA 2,5,9 1,3F 10,4KH 4,0EW 4,7 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing v C,G 446k 2,0gF 2,5ZU 0,4SA 5,9 6,0F 4,2KH 2,3EW 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten v A1,G 559k 1,1gF 18,8ZU 0,1SA 5,9 2,3F 24,7KH 2,8EW 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2 974k 6,2gF 3,2ZU 2,2SA 3,9 15,1F 14,0KH 9,9EW 3,5 BE	
Samstag 20.04.2024 + € 0,50	Herzhafter Kasselerackchen in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln s A1,1 364k 0,9gF 2,1ZU 1,7SA 2,5 2,4F 8,5KH 3,9EW 4,0 BE	Klassischer Möhre Eintopf mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C 341k 1,2gF 2,8ZU 1,2SA 1,5 2,9F 8,8KH 4,7EW 4,4 BE	Linsen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli v A1,1 385k 0,2gF 1,9ZU 1,4SA 1,2F 15,8KH 3,9EW 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat G A1,F,G 383k 0,5gF 1,6ZU 2,1SA G,1,2 1,7F 11,8KH 6,9EW 5,7 BE	<div data-bbox="1187 1149 1590 1372" data-label="Image"> <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> </div>				Milchreis mit roter Grütze v G,5,9 514k 0,7gF 16,8ZU 0,1SA 1,5F 24,4KH 2,5EW 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur s A1,C,G 886k 6,3gF 2,9ZU 1,2SA 5,9 14,3F 13,5KH 7,6EW 5,7 BE
Sonntag 21.04.2024 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Nübelgemüse und Nudeln s A1,G,1 487k 1,6gF 1,3ZU 1,4SA 5,9 3,7F 13,5KH 4,6EW 6,0 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln s A1,1,1 295k 0,0gF 1,2ZU 1,9SA 1,0F 7,8KH 5,8EW 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce v A1,C 379k 1,2gF 1,4ZU 0,9SA G,1 5,9 13,2KH 3,8EW 4,8 BE	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm R G A1,C,F 524k 2,3gF 1,2ZU 2,2SA G,1,2 4,9 11,5KH 6,4EW 4,8 BE					Kaiserschmarrn mit Vanillesauce v A1,C,G 645k 1,8gF 12,1ZU 0,5SA 5,9 5,6F 21,7KH 4,0EW 9,1 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot v A1,A2 988k 3,9gF 2,1ZU 1,6SA 5,9 32,5KH 10,8EW 6,0 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 = Hybridschlämme davon) · [B] = Krebstiere / Krebstierzeugnisse · [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einsch. Lactose · [H] = Schalenfrüchte (H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss, H9 = Mandel) · [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse · [J] = Senf / Senferzeugnisse · [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse · [L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse · [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.