




zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 17	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 22.04.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat S A1,C, G, L, J, 3, 5, 9 450g 13gF 26ZU 20SA 5,8 BE 1,6F 124KH 6,6EW	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R A1,C, G, L, 3, 5, 9 431g 14gF 14ZU 51SA 5,3 BE 3,5F 107KH 64EW	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken G A1,F, G, L, 1, 2, 3, 5, 9 796g 22ZU 22KH 04SA 9,2 BE 1,5,9 202KH 13,4EW	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S A1,C, G, L, 3, 5, 9 449g 11gF 26ZU 20SA 5,5 BE 3,6F 116KH 67EW	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln V A1, F, G, L, 3, 5, 9 426g 03gF 32ZU 16SA 7,6 BE 1,0F 188KH 33EW	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen S A1, G, L, 3, 5, 9 353g 1,6gF 17ZU 15SA 4,0 BE 4,0F 83KH 32EW	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C, G, L, 3, 5, 9 765g 56gF 27ZU 30SA 3,7 BE 12,9F 120KH 43EW	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G, 5, 9 453g 07gF 13ZU 01SA 8,8 BE 1,5F 209KH 2,5EW	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C, G, L, 3, 5, 9 612g 3,5gF 25ZU 25SA 3,7 BE 8,1F 123KH 60EW	
Dienstag 23.04.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1, C, L, 3, 5, 9 323g 09gF 18ZU 17SA 4,2 BE 24F 90KH 43EW	Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1, G, L, 3, 5, 9 474g 18gF 06ZU 14SA 4,5 BE 60F 84KH 62EW	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S A1, L, 2, 3, 4 526g 09gF 29ZU 08SA 8,0 BE 28F 202KH 4,8EW	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln S A1, L, 1, 2, 3, 4 309g 05gF 21ZU 32SA 5,4 BE 13F 111KH 36EW	Gebratenes Gemüse in Currysauce und Langkornreis V A1, F, G, L, 3, 5, 9 337g 03gF 24ZU 11SA 6,4 BE 08F 158KH 23EW	Linteneintopf mit Geflügelbockwurst G A1, 2, 4, 5 439g 20gF 13ZU 17SA 4,2 BE 87KH 35EW	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing V C, G, L, 3, 5, 9 339g 33gF 15ZU 05SA 0,7 BE 61F 25KH 34EW	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1, G, 5, 9 559g 11gF 18ZU 01SA 10,4 BE 23F 247KH 28EW	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1, A2, G, L, 3, 5, 9 1053g 67gF 14ZU 14SA 5,9 BE 115F 270KH 86EW	
Mittwoch 24.04.2024	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln F C, D, G, L, 3, 5, 9 472g 20gF 28ZU 26SA 4,9 BE 56F 113KH 39EW	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln G A1, G, L, 3, 5, 9 498g 2,6gF 13ZU 18SA 3,7 BE 86F 81KH 31EW	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S A1, G, L, 3, 5, 9 299g 0,6gF 28ZU 07SA 3,7 BE 17F 80KH 38EW	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S A1, G, L, 3, 5, 9 382g 1,1gF 22ZU 16SA 4,0 BE 3,0F 93KH 59EW	Gemüseragout mit Erbsenpüree V A1, G, L, 3, 5, 9 320g 15gF 22ZU 05SA 4,1 BE 3,0F 96KH 23EW	Klassischer Möhreintopf mit Geflügelkräuterbällchen G A1, C, F, L, 3, 5, 9 347g 0,5gF 29ZU 12SA 4,4 BE 3,3F 88KH 44EW	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S G, 2, 9 387g 32gF 32ZU 05SA 1,5 BE 41F 43KH 43EW	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1, C, G, 5, 9 566g 0,6gF 11ZU 03SA 7,6 BE 23F 210KH 31EW	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1, A2, C, G, L, 3, 5, 9 880g 41gF 15ZU 18SA 2,6 BE 159F 146KH 79EW	
Donnerstag 25.04.2024	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln S A1, L, 5 301g 01gF 10ZU 15SA 4,0 BE 9,0KH 57EW	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A1, D, G, L, 3, 5, 9 289g 0,6gF 19ZU 15SA 3,7 BE 14F 82KH 52EW	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1, C, J, L, 3, 5, 9 667g 21gF 36ZU 15SA 6,3 BE 157KH 47EW	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl R A1, C, 5 431g 0,5gF 37ZU 11SA 6,7 BE 18F 140KH 69EW	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris V A1, C, F, G, L, 3, 5, 9 541g 0,9gF 19ZU 14SA 5,7 BE 45F 160KH 61EW	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln G A1, L 307g 0,4gF 16ZU 13SA 5,2 BE 112KH 37EW	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1, C, F, G, L, 3, 5, 9 447g 0,8gF 26ZU 08SA 2,9 BE 37F 104KH 74EW	Quarkstrudel mit Vanillesauce V A1, C, G, 5, 9 679g 5,3gF 109ZU 04SA 11,0 BE 11,1F 238KH 39EW	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1, C, G, 5, 9 942g 6,3gF 28ZU 08SA 4,7 BE 164F 113KH 84EW	
Freitag 26.04.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Kassel und Salzkartoffeln S A1, G, L, 3, 5, 9 342g 0,6gF 13ZU 22SA 4,3 BE 16F 97KH 63EW	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln S A1, G, L, 3, 5, 9 544g 0,0gF 06ZU 22SA 3,4 BE 37F 86KH 147EW	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponeauce V A1, G, L, 3, 5, 9 613g 3,0gF 24ZU 04SA 4,3 BE 5,6F 115KH 36EW	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat F A1, C, D, G, L, 3, 5, 9 409g 1,2gF 15ZU 16SA 5,4 BE 3,0F 119KH 56EW	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V A1, L 404g 0,1gF 35ZU 27SA 7,8 BE 1,1F 180KH 29EW	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle G A1, C, F, G, L, 3, 5, 9 306g 0,9gF 17ZU 04SA 3,6 BE 3,2F 74KH 37EW	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat S A1, C, G, 5, 9 942g 67gF 08ZU 12SA 4,5 BE 140KH 84EW	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott V G, 9 443g 0,7gF 134ZU 01SA 8,6 BE 16F 205KH 24EW	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1, D, 2, 3, 4 671g 22gF 21ZU 22SA 3,6 BE 89F 112KH 66EW	
Samstag 27.04.2024 + € 0,50	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln G A1, L, 3 310g 0,2gF 29ZU 16SA 4,1 BE 08F 90KH 67EW	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R A1, L, 5 271g 0,4gF 09ZU 13SA 4,0 BE 13F 83KH 40EW	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur V A1, G, L, 3, 5, 9 463g 1,2gF 16ZU 04SA 7,9 BE 1,9F 185KH 33EW	Schweinebraten mit Romanescogemüse und Klößen S A1, G, L, 3, 5, 9 409g 0,0gF 08ZU 20SA 3,1 BE 1,0F 81KH 60EW	 <p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1, C, G, 5, 9 501g 1,1gF 76ZU 02SA 5,8 BE 29F 192KH 35EW	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot S A1, A2, C, L, 3, 4, 5 1003g 8,9gF 09ZU 12SA 2,8 BE 205F 81KH 57EW
Sonntag 28.04.2024 + € 0,50	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1, G, L, 3, 5, 9 401g 0,9gF 11ZU 13SA 5,9 BE 157KH 55EW	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln S A1, A2, C, L, 3, 5 311g 0,8gF 11ZU 18SA 3,7 BE 21F 83KH 51EW	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis V A1, C, G, L, 3, 5, 9 403g 0,1gF 19ZU 10SA 7,8 BE 1,9F 180KH 30EW	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln S A1, G, L, 3, 5, 9 265g 0,4gF 18ZU 19SA 3,5 BE 7,7KH 58EW					Beerengrütze mit Vanillesauce V G, 5, 9 586g 0,5gF 245ZU 00SA 11,4 BE 10F 271KH 12EW	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1, C, G, 5, 9 964g 7,4gF 06ZU 15SA 4,1 BE 166F 128KH 81EW

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 = Hybridsämme davon) · [B] = Krebstiere / Krebstierzeugnisse · [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusslerzeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose · [H] = Schalenfrüchte (H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss, H8 = Queenlandnuss, H9 = Mandel) · [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse · [J] = Senf / Senferzeugnisse · [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse · [L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse · [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse · 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.