



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 18	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 29.04.2024	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S A1,G,2 4,5,9 490k 23gF 18ZU 1,1SA 3,8 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngemüse und Salzkartoffeln R A1,1 348k 0,0gF 11ZU 18SA 3,8 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis G A1,G,1 507k 0,9gF 13ZU 0,9SA 7,1 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle S A1,C 339k 0,7gF 22ZU 1,1SA 5,0 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V A1,G 411k 0,6gF 0,9ZU 0,9SA 5,7 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle S A1,C,1 350k 1,2gF 27ZU 1,4SA 4,6 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C 715k 4,2gF 27ZU 2,6SA 4,2 BE	Milchreis mit heißen Kirschen V G,5,9 601k 0,8gF 14,6ZU 0,1SA 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,3 833k 3,7gF 5,6ZU 10SA 3,8 BE
Dienstag 30.04.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Butterreis G A1,F,G 416k 0,5gF 0,6ZU 0,7SA 5,9 BE	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S A1,1 292k 0,7gF 22ZU 17SA 4,2 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis S A1,G,1 471k 0,3gF 0,2ZU 10SA 5,7 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G A1,F,G 427k 1,1gF 12ZU 13SA 5,2 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V A1,C 490k 0,2gF 3,8ZU 13SA 8,4 BE	Gärtnerin- Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage R A1,1,5 283k 0,5gF 0,8ZU 12SA 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,J 379k 23gF 29ZU 0,7SA 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G 695k 1,3gF 13,1ZU 0,4SA 9,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G 799k 3,1gF 3,2ZU 13SA 1,0 BE
Mittwoch 01.05.2024 + € 0,50	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis S A1,1 352k 1,8gF 3,4ZU 1,4SA 6,6 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G A1,C 310k 0,3gF 1,3ZU 17SA 3,9 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat F A1,D,L 426k 0,3gF 3,4ZU 1,6SA 7,4 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R A1,G,2 432k 0,2gF 3,7ZU 1,6SA 5,6 BE	Rührrei mit Rahmspinat und Kartoffeln V A1,C,G 431k 2,0gF 1,1ZU 1,9SA 3,5 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis R A1,1 497k 0,5gF 1,5ZU 1,1SA 6,4 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G 215k 1,1gF 2,9ZU 0,2SA 1,1 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße V A1,G 502k 1,1gF 15,7ZU 0,1SA 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G 751k 5,3gF 2,4ZU 1,1SA 2,2 BE
Donnerstag 02.05.2024	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D 390k 0,8gF 3,8ZU 0,9SA 4,4 BE	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügelbraten G A1,1 410k 2,0gF 1,6ZU 17SA 3,9 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G A1,C 506k 1,6gF 2,1ZU 1,3SA 7,0 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln S A1,G,1 449k 1,9gF 2,1ZU 17SA 3,9 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln V A1,G 346k 1,4gF 1,9ZU 2,4SA 4,5 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse V A1,G 211k 1,2gF 2,4ZU 0,8SA 2,0 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing V C,G 499k 4,2gF 2,8ZU 10SA 1,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldrüchten V A1,G 559k 1,1gF 18,8ZU 0,1SA 10,4 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C 1138k 7,7gF 1,6ZU 12SA 5,1 BE
Freitag 03.05.2024	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus V A1,C 609k 0,6gF 6,4ZU 0,8SA 6,2 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree R A1,C,G 382k 1,2gF 2,2ZU 0,9SA 4,9 BE	Kohlroulade in deftiger Zwiebel-Speck- Sauce mit Kartoffeln S A1,1,4 411k 1,6gF 1,6ZU 1,6SA 4,8 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln S A1,D 387k 1,1gF 2,3ZU 2,2SA 4,8 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce V A1,C 330k 0,2gF 2,9ZU 1,2SA 5,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S A1,C 369k 1,2gF 1,1ZU 1,6SA 4,9 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C 456k 1,6gF 2,7ZU 0,6SA 1,7 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G 463k 1,4gF 11,8ZU 0,2SA 5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2 974k 6,2gF 3,2ZU 2,2SA 3,5 BE
Samstag 04.05.2024 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S A1,C 493k 0,6gF 1,1ZU 1,1SA 6,5 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage S A1,G,1 332k 1,1gF 1,9ZU 1,9SA 5,0 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V A1,1,K 492k 0,3gF 0,9ZU 0,8SA 6,1 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce und Kartoffeln F A1,D 293k 0,8gF 10ZU 1,6SA 4,0 BE				Milchreis mit roter Grütze V G,5,9 514k 0,7gF 16,8ZU 0,1SA 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G 915k 6,4gF 1,7ZU 12SA 5,0 BE
Sonntag 05.05.2024 + € 0,50	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S A1,G,1 371k 1,9gF 0,9ZU 1,5SA 3,7 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln G A1,F 283k 0,2gF 1,9ZU 1,5SA 4,4 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce V A1,G,1 488k 1,3gF 0,8ZU 1,4SA 7,4 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln S A1,1,5 382k 0,1gF 3,1ZU 0,3SA 5,6 BE				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce V A1,G,2 800k 4,7gF 10,1ZU 0,4SA 7,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2 888k 3,9gF 2,1ZU 1,6SA 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 = Hybridsorten davon) · [B] = Krebstiere / Krebstierzeugnisse
 [C] = Eier / Eierzeugnisse · [D] = Fisch / Fischzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse · [F] = Soja / Sojazeugnisse · [G] = Milch / Milchzeugnisse einschl. 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.