



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

KW 19	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	
<b>Montag</b> 06.05.2024	<b>Geschmorte Hähnchenbrust</b> in Balsamico Marinade mit glasierter Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln <b>4,5 BE</b>	<b>Magerer Schweinebraten</b> mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <b>3,8 BE</b>	<b>Vollkorn-Spaghetti "Carbonara"</b> Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat <b>7,6 BE</b>	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis <b>7,7 BE</b>	<b>Asiatisches Wokgemüse</b> mit feinem Basmatireis <b>8,4 BE</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <b>4,1 BE</b>	<b>Pizzafrikadelle</b> mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <b>4,2 BE</b>	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer- Rhabarberkompott <b>8,8 BE</b>	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat <b>3,7 BE</b>	
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	<b>Putenbraten</b> in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <b>4,2 BE</b>	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat <b>6,8 BE</b>	<b>Nudelauflauf</b> mit Brokkoli und Hackfleisch <b>11,9 BE</b>	<b>Schweinerückensteak</b> in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <b>3,3 BE</b>	<b>Eieromelette</b> mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <b>3,2 BE</b>	<b>FrISChe Wirsing- Rinderhack-Pfanne</b> dazu Salzkartoffeln <b>8,1 BE</b>	<b>Bunter Salatmix</b> mit Bratenstreifen mit Senf- Dill-Dressing <b>0,9 BE</b>	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott <b>9,4 BE</b>	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur <b>5,9 BE</b>	
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	<b>Gebratene Schweineleber</b> in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <b>3,8 BE</b>	<b>Geflügelschnitzel</b> mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <b>7,2 BE</b>	<b>Cevapcici vom Rind</b> mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat <b>5,9 BE</b>	<b>Gedünsteter Fisch</b> auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat <b>4,5 BE</b>	<b>Klassischer Makkaroniaufauf</b> in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <b>13,8 BE</b>	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Wurstwürfel <b>4,0 BE</b>	<b>FrISChe Salate</b> der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing <b>2,9 BE</b>	<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze <b>10,4 BE</b>	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <b>2,6 BE</b>	
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024	<b>Zarter Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <b>3,9 BE</b>	<b>Seelachsfilet "Naturell"</b> mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln <b>3,7 BE</b>	<b>Berliner Currywurst</b> mit Reis und Gurkensalat <b>7,2 BE</b>	<b>Zartes gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <b>5,0 BE</b>	<b>Farfalle</b> in leckerer Käse-Spinat- Sauce <b>7,3 BE</b>	<b>Perlgraupeneintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler <b>3,6 BE</b>	<b>FrISChe Salatteller</b> mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikanter Haus-Dressing <b>1,6 BE</b>	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <b>5,9 BE</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat <b>4,7 BE</b>	
<b>Freitag</b> 10.05.2024	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Schwenkartoffeln <b>3,9 BE</b>	<b>Leberknödel</b> in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln <b>4,3 BE</b>	<b>Hähnchencurry</b> mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <b>6,7 BE</b>	<b>Backfischfilet</b> auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat <b>5,2 BE</b>	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchiniemüse und Püree <b>6,0 BE</b>	<b>Italienischer Gemüseintopf</b> <b>4,6 BE</b>	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <b>2,9 BE</b>	<b>Mandarinenmilchreis</b> <b>8,8 BE</b>	<b>Brathering</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <b>4,0 BE</b>	
<b>Samstag</b> 11.05.2024 + € 0,50	<b>Eintopf</b> mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch <b>4,0 BE</b>	<b>Pikantes Geflügelgulasch</b> mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <b>3,9 BE</b>	<b>Knödel "Dreierlei"</b> dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <b>5,8 BE</b>	<b>Rindergeschnetzeltes "Jäger Art"</b> mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>3,6 BE</b>	 <p><b>DORTMUNDER MENÜSERVICE</b> ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>				<b>Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce <b>8,8 BE</b>	<b>Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"</b> mit Garnitur und Brot <b>2,8 BE</b>
<b>Sonntag</b> 12.05.2024 + € 0,50	<b>Hähnchenragout</b> mit Champignons und Spargel dazu Gemüseis <b>5,3 BE</b>	<b>Lummerbraten</b> in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln <b>3,9 BE</b>	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Nudeln <b>7,3 BE</b>	<b>Geflügelroulade</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle <b>5,7 BE</b>					<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott <b>8,6 BE</b>	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <b>4,2 BE</b>

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 = 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 / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse 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.