



KW 43		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 20.10.2025		"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni  A1, F, G, I, 5, 9 7,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis  A1, G, I 6,6 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln  A1, I, 4 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße  A1, G, I, 2, 5, 9 4,2 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln  A1, C, G, I, 5, 9 4,0 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse  A1, I, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  A1, C, F, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott  G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE	
Dienstag 21.10.2025		Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1, G, I, 2, 9 5,9 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst  A1, I, 2, 4 4,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln  A1, I, 5 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur  A1, C, G, I, 5, 9 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce  A1, G, I, 3, 5, 9 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing  C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  A1, G, 5, 9 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur  A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE	
Mittwoch 22.10.2025		Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln  A1, F, G, I, 2, 5, 9 3,7 BE	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis  A1, C, G, J, I 5,9 BE	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln  A1, D, J 6,9 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken  A1, J, I, 3 5,0 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchiniensalat  A1, C, F, G, J 6,3 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen  A1, C, F, I, J, 5 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Joghurt dressing  A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  A1, G, 5, 9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  A1, A2, C, G, I, J, 2, 3, 9 2,6 BE	
Donnerstag 23.10.2025		Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis  A1, C, F, G, I, J, 5, 9 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis  A1, I, I 5,8 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree  A1, C, G, I, J, 5, 9 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle  A1, C, G, I, 5, 9 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis  A1, I, 3 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce  A1, G, I, 5, 9 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing  C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce  A1, G, 5, 9 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE	
Freitag 24.10.2025		Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  A1, C 6,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree  A1, G, I, 2, 4, 5, 9 3,8 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln  A1, G, I, 9 5,8 BE	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis  A1, D, G, J, I 4,1 BE	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln  A1, G, I, 5, 9 6,0 BE	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle  A1, G, I 4,3 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur  A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott  G, 9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  A1, D, 2, 3, 4 3,6 BE	
Samstag 25.10.2025 + € 0,50		Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln  A1, I, 5 3,3 BE	Linseneintopf mit Geflügel Wiener  A1, I, I, 2, 3 3,2 BE	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree  A1, C, F, G, J, K, I 5,4 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat  A1, C, J, I, 3 7,1 BE	 DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“ 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				Bergische Waffel mit heißen Kirschen  A1, C, F, G, 5, 9 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  A1, A2, C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE
Sonntag 26.10.2025 + € 0,50		Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben- und Nudeln  A1, G, I 5,9 BE	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis  A1, F, G, J 5,4 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce  A1, G, I, 5, 9 7,2 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln  A1, J, I 4,2 BE					Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 5,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,1 BE