



KW: 03

Speiseplan vom **12.01.** bis **18.01.2026**



0231 – 96 330 90

zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

Speiseplanstag gleich Verzehrtag · die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 03	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 12.01.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln F, G, 2, 5, 9 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A1,I,1 3,4 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Nudel-Salat A1,G,I,2,4,5,9 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräuter-Gemüse, dazu Reis A1,D,G,I,9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1,F,I 8,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch-Einlage A1,I,5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1,C,F,G,I,2,3,5,9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE
Dienstag 13.01.2026	Geflügelgulasch mit Möhren-Gemüse und Fusilli Nudeln A1,F,G,I 6,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1,C,G,I,J,3,5,9 6,8 BE	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch A1,G,I,5,9 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1,G,I,9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Rösti-Zwiebeln und Kartoffelpüree A1,C,G,I,5,9 3,2 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1,G,I,9 8,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfel-Kompott A1,C,G,9 9,4 BE	Schnittchensteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1,A2,G,2,4,5,9 5,9 BE
Mittwoch 14.01.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Misch-Gemüse und Kartoffelpüree A1,G,I,5,9 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln A1,G,I 5,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1,C,I,J,2,3,5 5,9 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilien-Kartoffeln und Möhren-Salat A1,D,G,I 5,6 BE	Klassischer Makaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomatensauce mit Käse überbacken A1,G,I,5,9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel I,2,4,5 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaillressing A1,C,F,G,J,2,3,5,9 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,2,3,9 2,6 BE
Donnerstag 15.01.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Misch-Gemüse und Kartoffelklößen A1,G,I,3 5,1 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoli-Gemüse dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1 3,6 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1,C,I,J,2,3,4,5 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln A1,G,I,5,9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1,G,I,5,9 7,3 BE	Perlgraupe-Neneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,2,5 3,6 BE	Frischer Salatsteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikante Haus-Dressing C,D,G,J,2,3,5,9 1,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker A1,C,G,9 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 16.01.2026	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln A1,I 3,9 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 3,9 BE	Hähnchen-Curry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1,C,G,I,J,2,3,5,9 6,7 BE	Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuter-Kartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3 3,5 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree A1,G,I,4,5,9 6,0 BE	Italienischer Gemüse-Eintopf mit Ratatouille Mix A1,I,1 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1,A2,G,2,3,4,5,9 2,9 BE	Mandarinenmilchreis G,9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speck-Kartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3,4 4,0 BE
Samstag 17.01.2026 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1,I 4,0 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl-Gemüse und Salzkartoffeln A1,F,G,I,9 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignon-Rahmsauce mit frischen Kräutern A1,C,G,I,2,9 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnen-Gemüse und Spätzle A1,C,A,1 5,1 BE	DORTMUNDER MENÜSERVICE ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“		Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1,G,5,9 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1,A2,C,J,2,3,4,5 2,8 BE	
Sonntag 18.01.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüsereis A1,F,G,I,2,9 5,3 BE	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhren-Gemüse und Kartoffeln A1,I 3,9 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1,I 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße A1,C,G,I,J,1,3 5,1 BE	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		Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfel-Kompott G,9 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1,C,G,J,2,3,5,9 4,2 BE	