



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

Speiseplantag gleich Verzehrtag - die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 21	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 18.05.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1, C, G, J, 1 4,6 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, G, 1, 2, 3 3,8 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1, 1, 2, 3 4,6 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1, G, J 5,4 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1, G, J, 1, 3 4,3 BE	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel A1, 1, 2, 5 10,9 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf A1, 1, 2, 5 3,5 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 19.05.2026	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst A1, 1, 2, 4, 5 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1, G, J 7,6 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1, C, F, G, I, J, 5, 9 5,5 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelsmus A1 5,2 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1, C, F, G, I, J, 3, 5, 9 5,4 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1, I 10,9 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 9,4 BE	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE		
Mittwoch 20.05.2026	Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfiletstücke A1, F, J 5,3 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln A1, C, G, I, J, 5, 9 4,2 BE	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis A1, D, G, 1 5,8 BE	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat A1, C, G, 1 4,4 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1, C, G, I, 9 5,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 4,1 BE	Italienischer Salat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,8 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 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 21.05.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus A1, C 6,3 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelbratwürstchen A1, 1, 2, 4, 5 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln A1, G, I, 2, 3, 5, 9 4,1 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 3,9 BE	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1, I 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen A1, G, 5, 9 10,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE		
Freitag 22.05.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 7,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 4,4 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch A1, F, 1, 3 7,1 BE	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1, D, G, 1 4,6 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 8,6 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler A1, 1, 2, 5 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C, G, J, 1, 3 0,7 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G, 9 9,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 3, 4 3,6 BE		
Samstag 23.05.2026 + € 0,50	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelbratwürstchen A1, 1, 2, 4, 5 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln A1, G, I, 9 3,7 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis A1, C, G, I, 5, 9 6,6 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli A1, G, J 4,8 BE	<p>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</p>					Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1, C, G, 9 5,5 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE
Pfingstsonntag 24.05.2026 + € 0,50	Kalbfiletschnitzel in heller Sauce mit bunten Möhren und Reis A1, C, G, J, 1 6,4 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln A1, J, 1 3,2 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis I, 4 6,4 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1, C, G, I, 5, 9 4,9 BE						Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 8,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,1 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

[A]= Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse [C]= Eier / Eierzeugnisse [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse [F]= Soja / Sojaerzeugnisse [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose [H]= Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecanuss, H6=Paranus, H7= Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse [L]= Schwefeldioxid und Sulfite [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.