



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 22	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>Pfingst-Montag</b> 25.05.2026 + € 0,50	Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1,L,1,3 6,4 BE	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi A1,G,1 7,3 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, G, 1, 5, 9 3,5 BE	Feines Seelachsfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore A1,D,G,1 5,4 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1, F, G, 1, 5, 9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1, 1, 5 4,2 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G, 5, 9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1, A2, 3 3,7 BE	
<b>Dienstag</b> 26.05.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, J, 1 5,6 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G, 3, 4, 5, 9 6,0 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1, F, 1, 3 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1,G,1,3 6,5 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1, C, G, 1, 5, 9 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 1, 2, 4, 5 4,1 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1, C, G, J, 1, 3, 8 4,3 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE	
<b>Mittwoch</b> 27.05.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1,D,G,1 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1, C, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1,G,1 7,6 BE	Kürbiscurry mit Reis A1, G, 1, 5, 9 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1, G, 1, 2, 4, 5, 9 7,5 BE	Salatteller "Köttbular" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C,G,1,3 2,7 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1, G, 5, 9 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
<b>Donnerstag</b> 28.05.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1, C, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, 1, 1 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1,1,1 6,4 BE	Herzhafter Kasselerack in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1,G,1 3,4 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1, A4, C, G, 1, 2, 5, 9 6,7 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1,G,1,3 4,5 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,1,7 7,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 4, 5, 9 5,1 BE	
<b>Freitag</b> 29.05.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A1,G,1 4,2 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,1 6,3 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris A1, C, F, G, 1, J, 9 5,9 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,1 5,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1, G, 1, 5, 9 4,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1, F, 1 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing A1, C, G, 1, J, 9 1,7 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce G,1 8,6 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, D, 3 3,5 BE	
<b>Samstag</b> 30.05.2026 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln A1,1 4,0 BE	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseintopf mit zartem Schweinefleisch A1,1 4,5 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat A1,C,G,1 5,4 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln A1,D,G,1 6,4 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE</p> <p>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <p>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>				Milchreis mit roter Grütze G, 5, 9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1, C, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 5,7 BE
<b>Sonntag</b> 31.05.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris A1,F,G,3 2,6 BE	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln A1,G,1 3,5 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti A1,1,8 7,2 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,1 3,7 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1, A2, G, 4, 5, 9 6,0 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

Rind · Schwein · Fisch · Geflügel · Wild · Lamm · Vegetarisch 1 = Geschmacksverstärker · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Konservierungsstoff · 5 = Farbstoff · 6 = geschwärzt · 7 = Alkohol · 8 = Formfleisch · 9 = mit Milchprodukt zubereitet · 10 = geschwefelt · 11 = koffeinhaltig · 12 = chininhaltig  
[A]=Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere/Krebstiererzeugnisse [C]=Eier/Eiererzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse [F]=Soja/Sojaerzeugnisse [G]=Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecanuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [J]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [K]=Senf/Senferzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinererzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse BE=Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.