



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 24	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 08.06.2026	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 4,1 BE	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1,F,G,I 6,5 BE	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis A1,C,I 6,9 BE	<b>Lummerbraten vom Schwein</b> in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1,L,5 3,6 BE	<b>Maultaschen "Vegetarisch"</b> in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat A1,C,G,I,J,1,3,8 7,7 BE	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> dazu Gurkensalat A1,C,F,I,J,2,3,5 7,6 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,I,2,3,5,9 4,5 BE	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen G,5,9 9,2 BE	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter A1,A2,3 3,7 BE	
Dienstag 09.06.2026	<b>Heiße Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree A1,G,2,4,5,9 4,1 BE	<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1,G,I 5,9 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen- Salat A1,C,I,J,3 7,0 BE	<b>"Rheinischer" Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1,G,1,3 5,4 BE	<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree A1,F,G,I,5,9 4,4 BE	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,L,5 4,1 BE	<b>Thunfischsalat nach "Art des Hauses"</b> mit frischen Salaten dazu French-Dressing C,D,G,I,J,2,3,5,9 1,3 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,5,9 7,5 BE	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,I,2,3,5,9 1,5 BE	
Mittwoch 10.06.2026	<b>Kräftiger Hühnersuppeneintopf</b> mit buntem Gemüse A1,I 4,9 BE	<b>Bratwurst in Sauce</b> mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I,9 3,7 BE	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree A1,D,G,I,5,9 4,7 BE	<b>"Piccata Napoli"</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1,I 7,0 BE	<b>Drillinge mit Schale</b> dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G,9 6,2 BE	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Bockwurst G,I,1,3 4,0 BE	<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	<b>Griesflammeri "Baden Baden"</b> mit Fruchtsoße A1,G,5,9 9,1 BE	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,I,2,3,5,9 2,2 BE	
Donnerstag 11.06.2026	<b>Geflügel- Schaschlikpfanne</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,3 5,9 BE	<b>Seelachs im Backteig</b> auf feiner Kräuterbutter- sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1 3,0 BE	<b>Spirellis (Nudeln)</b> mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat A1,L,2,4 7,3 BE	<b>Filettöpfchen Hähnchen</b> und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1,G,I,5,9 3,4 BE	<b>Kräuterseitling "Schnitzel"</b> mit heller Kräutersauce auf Gemüserais A1,C,G,I,1 6,4 BE	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch A1,I,2,3 3,0 BE	<b>Frikadelle</b> mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,2,3,5,9 4,5 BE	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce A1,C,G,5,9 9,5 BE	<b>Sandwichteller</b> leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,I,2,5,9 5,1 BE	
Freitag 12.06.2026	<b>Wiener Würstchen</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A1,G,I,2,5,9 4,8 BE	<b>Gekochte Eier in Sensauce</b> mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1,C,G,I,J,5,9 4,3 BE	<b>Hähnchenfleisch süß sauer</b> mit Chinagemüse und Bandnudeln A1,F,I 7,1 BE	<b>Hoki-Fischfilet</b> in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1,D,G,I,5,9 5,3 BE	<b>Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblätchen und Käse überbacken A1,G,I,5,9 4,6 BE	<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,2,5,9 4,7 BE	<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing C,G,I,2,3,5,9 1,3 BE	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten A1,G,5,9 10,4 BE	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G,3,9 3,5 BE	
Samstag 13.06.2026 + € 0,50	<b>Herzhafter Kasselerbraten</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,L,2,5 4,0 BE	<b>Klassischer Möhreneintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle A1,C,I,5 4,4 BE	<b>Linsen- Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli A1,I 6,6 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate A1,F,G,I,1 6,6 BE	<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>				<b>Milchreis</b> mit roter Grütze G,5,9 10,2 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,2,3,5,9 5,7 BE
Sonntag 14.06.2026 + € 0,50	<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,G,I 5,1 BE	<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1,L,I 3,5 BE	<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse - Spinatsauce A1,C,G,I,5,9 4,8 BE	<b>Kleine Bandnudeln</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm A1,C,F,G,I,J,4,9 4,8 BE					<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce A1,C,G,5,9 9,1 BE	<b>Käseplatte "Winzer Art"</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,4,5,9 6,0 BE



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 / Fischeerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnüsseerzeugnisse · [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 = Queenslandruss) · [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse · [J] = Senf / Senferzeugnisse · [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse · [L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse · [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse · BE = Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.