



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 30	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 20.07.2026	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat 6,5 BE	Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Penne Nudeln 6,4 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis 5,4 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch 4,2 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 3,7 BE	
Dienstag 21.07.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat 5,6 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 6,0 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln 6,5 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 1,5 BE	
Mittwoch 22.07.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 4,1 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 4,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln 7,6 BE	Kürbiscurry mit Reis 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat 7,5 BE	Salatteller "Köttbular" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 2,7 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 2,2 BE	
Donnerstag 23.07.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 6,5 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 6,4 BE	Herzhafter Kasselerack in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln 3,4 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln 6,7 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree 4,5 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing 1,1 BE	Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 7,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 5,1 BE	
Freitag 24.07.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 4,2 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln 6,3 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris 5,9 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat 5,4 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken 4,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing 1,7 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce 8,6 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 3,5 BE	
Samstag 25.07.2026 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 4,0 BE	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 4,5 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat 5,4 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 6,4 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ... 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 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 5,7 BE
Sonntag 26.07.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris 2,6 BE	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3,5 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 7,2 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 3,7 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 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 / Fischerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse [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 / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererezeugnisse · BE = Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.