



KW 42		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 12.10.2026		Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse nach Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
		 A1, G, 2, 4, 5, 9 3,8 BE	 A1, I 3,8 BE	 A1, G, I, 5, 9 7,1 BE	 A1, C, G, I, 9 5,0 BE	 A1, G, I, 9 5,7 BE	 A1, C, I, J, 5 4,6 BE	 A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	 G, 5, 9 9,2 BE	 A1, 3 3,8 BE	
Dienstag 13.10.2026		Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
		 A1, F, G, J 6,1 BE	 A1, I, 3, 5 4,2 BE	 A1, G, I, 5, 9 5,7 BE	 A1, F, G, I, 5, 9 5,2 BE	 A1, C, F, G, I, 3, 9 8,4 BE	 A1, I, 1 4,1 BE	 C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 1,0 BE	 A1, C, G, 5, 9 9,5 BE	 A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	
Mittwoch 14.10.2026		Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
		 A1, J, I, 1 6,2 BE	 A1, C, G, J, J 6,0 BE	 A1, D, I, 3, 5 7,4 BE	 A1, G, 2, 5, 9 5,6 BE	 A1, C, G, I, 5, 9 3,5 BE	 A1, I 6,4 BE	 C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	 A1, G, 5, 9 9,1 BE	 A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 15.10.2026		Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfeln und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
		 A1, D, G, I, J, 3, 5, 9 4,4 BE	 A1, I, 2, 4 3,9 BE	 A1, C, J, I, 3 6,6 BE	 A1, G, I, 5, 9 3,9 BE	 A1, G, J 6,5 BE	 A1, G, I, 9 2,0 BE	 C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	 A1, G, 5, 9 10,4 BE	 A1, C, G, J, 2, 5, 9 5,1 BE	
Freitag 16.10.2026		Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkomreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
		 A1, C 6,2 BE	 A1, C, I, 1 7,3 BE	 A1, G, I, 2, 3 4,2 BE	 A1, D, G, I, 2, 3 4,8 BE	 A1, C, G, I, 9 5,0 BE	 A1, C, G, I, J, 5, 9 4,9 BE	 A1, C, G, I, J, 9 1,7 BE	 A1, C, G, 5, 9 5,1 BE	 A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE	
Samstag 17.10.2026 + € 0,50		Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf-sauce und Reis	 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				Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
		 A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	 A1, G, I, J, 2, 9 5,0 BE	 A1, I, K 6,1 BE	 A1, D, G, J, I 5,4 BE					 G, 5, 9 10,2 BE	 A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,0 BE
Sonntag 18.10.2026 + € 0,50		Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkomreis	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
		 A1, G, I, 5, 9 3,7 BE	 A1, F, G, J 3,5 BE	 A1, G, I 8,1 BE	 A1, I, 5 5,6 BE					 A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 BE	 A1, A2, G, 4, 5, 9 6,0 BE