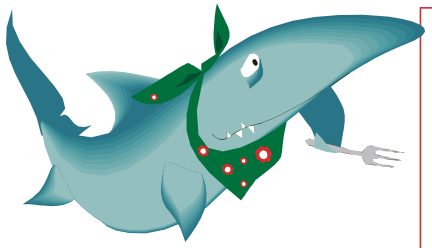
DORTMUNDER MENÜSERVICE

... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern"

KINDER-SPEISEPLAN

KW: 51

SPEISEPLAN VOM 14.12. - 20.12.2026





FRISCH, GESUND UND LECKER

Wir möchten mit unserem Speiseplan dazu beitragen, dass Kinder sich gesund ernähren und Ihnen eine breite Auswahl an täglichen Gerichten zur Verfügung stellen.

Rind • Schwein • Fisch • Geflügel • Wild • Lamm • Vegetarisch •

[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 / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse
[F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose
[H] = Schalenfrüchte (H = Mandel, H1 = Haselnuss, H2 = Walnuss, H3 = Cashew, H4 = Pecannuss, H5 = Paranuss, H6 = Pistazie, H7 = Macadamianuss und H8 = Queenslandnuss)
[I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse · [J] = Senf / Senferzeugnisse · [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse
[L] = Schwefeldioxid und Sulfite · [M] = Lupinen / Lupinenerzeugnisse
[N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwärzt 6 = gewachst 7 = mit Phosphat
8 = mit Süßungsmittel(n) 9 = Aspartam-Phenylalaninquelle 10 = geschwefelt
11 = coffeinhaltig 12 = chininhaltig

Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

	A	B	C	D
MONTAG 14.12.2026	**"Paniertes" Seelachsfilet** mit Erbsensauce und Zucchini-Kräutergemüse dazu Reis A1, D, G, I, 9 — 7,3 BE	**Asiatisches Wokgemüse** mit Asia Nudeln A1, F, I, 3 — 8,1 BE	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, A2, I, 5 — 4,1 BE	**Pizzafrikadelle** (Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken) dazu Kartoffelsalat (Achtung! Kaltgericht) A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 — 4,5 BE
DIENSTAG 15.12.2026	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1, F, G, I, 9 — 6,6 BE	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch A1, G, I, 5, 9 — 7,1 BE	**Eieromelette** mit feinem Blattspinat, Röstwiebeln und frischen Stampfkartoffeln A1, C, G, I, 5, 9 — 3,0 BE	**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 — 4,6 BE
MITTWOCH 16.12.2026	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1, G, I, 5, 9 — 5,2 BE	**Cevapcici vom Rind** mit hausgemachten Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 — 5,7 BE	**Seelachsfilet im Backteig** mit Buttersauce dazu Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1, D, G, I, 9 — 5,6 BE	**Klassischer Makkaroniauflauf** mit fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1, G, I, 9 — 13,8 BE
DONNERSTAG 17.12.2026	**Seelachsfilet "Naturell"** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 — 3,5 BE	**Berliner Currywurst** mit leckerer Curry-Ketchup-Sauce, Reis und Gurkensalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 — 7,1 BE	**Farfalle** mit leckerer Käse-Spinat-Sauce A1, G, I, 5, 9 — 7,1 BE	**Frisches Salatbuffet** Gurke, Tomate, Paprika, Mais, Hähnchengyros, Dressing, 1 Stück Fladenbrot (Aufpreis 0,80 € p. Kind) A1, C, G, 9
FREITAG 18.12.2026	**Leckeres Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 — 6,3 BE	**Paniertes Schollenfilet** mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1, C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 — 4,4 BE	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und frische Stampfkartoffeln A1, G, I, 4, 9 — 5,9 BE	**Italienischer Gemüseeintopf** mit Ratatouille Mix (Kinder Roggenbrötchen + 0,30 €) A1, A2, I, 5 — 4,5 BE

Neben „kindgerechten" Menüs findet auch die traditionelle Küche in unseren Plänen ihren Platz. Wir finden dieses wichtig, da in vielen Haushalten dieses leider keine Berücksichtigung mehr findet und somit leider eine Menge Tradition und Esskultur verloren geht.

GESUNDHEITSBEWUSST GEKOCHT:

Unsere Rezepte sind grundsätzlich salzarm erstellt. Wir verwenden als Standard Rapsöl. Gemüse wird schonend zubereitet (im Kombidämpfer gedämpft).
Wir verwenden in der Küche nur Milch mit 1,5% Fettgehalt. Unser Püree wird frisch aus Kartoffeln zubereitet (kein Tütenpulver).

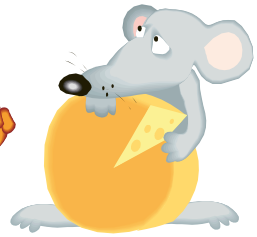
Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Küchenteam









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