



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 17	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		
Ostermontag 21.04.2025 + € 0,50	Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 6,6 BE	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln 7,8 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 3,2 BE	Feiner Seelachs (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore 7,4 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 4,3 BE	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel 10,9 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf 3,5 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 3,7 BE		
Dienstag 22.04.2025	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli 7,6 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis 5,5 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus 8,7 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 5,4 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen 10,9 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 5,9 BE		
Mittwoch 23.04.2025	Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfiletstücke 5,3 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 4,2 BE	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis 5,8 BE	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat 4,4 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat 5,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 4,1 BE	Italienischer Salat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing 0,8 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 2,6 BE		
Donnerstag 24.04.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 6,9 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfel 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 4,1 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 2,9 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 10,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 4,7 BE		
Freitag 25.04.2025	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat 7,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 4,4 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch 7,1 BE	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 4,6 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat 8,6 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing 0,7 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 9,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 3,6 BE		
Samstag 26.04.2025 + € 0,50	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln 3,7 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris 6,6 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli 4,8 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE</p> <p>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p> <p>Inh. Andreas Bracht • Alter Hellweg 140 • 44379 Dortmund Telefon: 0231 - 96 330 90 • Fax: 0231 - 96 330 950 E-Mail: info@do-ms.de • Web: www.do-ms.de</p>					Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 5,5 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot 2,8 BE
Sonntag 27.04.2025 + € 0,50	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln 5,5 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln 3,2 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis 6,4 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle 4,9 BE						Quarkkeulchen mit Vanillesauce 8,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 4,1 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
 [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon) [B] = Krebstiere / Krebstierzeugnisse [C] = Eier / Eierzeugnisse [D] = Fisch / Fischerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnusszeugnisse [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) [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse [J] = Senf / Senferzeugnisse [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse [L] = Schwefeldioxid und Sulfite [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse - BE = Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.