



KW 52	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 22.12.2025	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1,C,G,I,1 4,1 BE	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1,F,G,J 6,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis A1,G,J 6,9 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1,I,5 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1,C,G,I,J,5,9 7,5 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat A1,C,F,I,J,2,3,5 7,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,2,3,5,9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G,5,9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2,3 3,7 BE
Dienstag 23.12.2025	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,2,4,5,9 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1,G,J 5,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen- Salat A1,C,I,J,3 7,0 BE	"Rheinischer" Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1,G,I,3 5,4 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1,F,G,I,5,9 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1,I,5 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing C,D,G,I,4,2,3,5,9 1,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,5,9 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,2,3,5,9 1,5 BE
Heiligabend Mittwoch 24.12.2025 + € 0,50	Zartes Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln A1,G,J 5,8 BE	Wildlachs mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln A1,D,G,I,J,1 4,0 BE	Entenbrust in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3 4,3 BE	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce A1,C,J 6,1 BE	Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten und Glück und Gesundheit im neuen Jahr			Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsöße A1,G,5,9 9,1 BE	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke" dazu Vollkornbrot und Butter A1,A2,F,2,3,4 2,8 BE
1. Weihnachtstag Donnerstag 25.12.2025 + € 0,50	Zarte Hähnchenbrust Natur in Fruchtiger Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis A1,F,G,I,1 5,6 BE	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln A1,J 3,3 BE	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle A1,C,G 8,2 BE	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikantem Curry-Ingwersauce A1,G,I,1 4,5 BE				Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott A1,C,G,I 10,9 BE	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf- Dilldressing A1,C,D,G,I,1,3 5,4 BE
2. Weihnachtstag Freitag 26.12.2025 + € 0,50	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree A1,G,I,1 2,5 BE	Geflügelhackbraten in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,G,I,J 5,8 BE	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotkrautsalat A1 4,1 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I 4,8 BE				Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,5,9 10,4 BE	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter A1,C,G,I,1,3 4,4 BE
Samstag 27.12.2025 + € 0,50	Herzhafter Kasselerack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,I,2,5 4,0 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1,C,I,5 4,4 BE	Linien- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A1,I 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate A1,F,G,I,1 6,6 BE	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 G,5,9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,2,3,5,9 5,7 BE
Sonntag 28.12.2025 + € 0,50	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,G,J 5,1 BE	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1,I,J 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce A1,C,G,I,5,9 4,8 BE	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm A1,C,G,I,1,2 5,5 BE				Kaiserschmarrn mit Vanillesauce A1,C,G,5,9 9,1 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,4,5,9 6,0 BE