



KW 01	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 29.12.2025	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat  A1,C,G,I,1 5,7 BE	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree  A1,C,G,I,5,9 5,3 BE	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken  A1,F,G,I,5,9 9,2 BE	Schnitzel in leckerer Champignon- Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei  A1,C,G,I,5,9 5,5 BE	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln  A1,I,3,5 7,6 BE	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen  A1,G,I,1,2,5,9 4,0 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf  C,G,I,1,2,3,5,9 3,7 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott  G,5,9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C,G,I,2,3,5,9 3,7 BE	
Dienstag 30.12.2025	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln  A1,C,I,1,2,5 4,2 BE	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  A1,G,I 4,6 BE	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti  A1,I,2,3,4 8,0 BE	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln  A1,I,1,3,4 5,4 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis  A1,F,I 6,4 BE	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst  I,2,4,5 4,2 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing  C,G,I,2,3,5,9 0,7 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  A1,G,5,9 10,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  A1,A2,G,2,4,5,9 5,9 BE	
Silvester Mittwoch 31.12.2025	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln  C,D,G,I,2,3,5,9 4,9 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis  A1,G,I 5,2 BE	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Kartoffelgemüse  A1,G,I,2,5,9 3,7 BE	Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree  A1,G,5,9 4,0 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree  A1,G,I,5,9 4,1 BE	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen  A1,C,F,I,1 4,0 BE	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing  G,2,9 1,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  A1,C,G 7,6 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  A1,A2,C,G,I,I,2,3,9 2,6 BE	
Neujahr Donnerstag 01.01.2026 + € 0,50	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelklöße  A1,I,5 4,0 BE	Hokifilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln  A1,D,G,I 4,1 BE	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle  A1,C,F,G,I 3,7 BE	Tafelspitz, Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Bete und Salzkartoffeln  A1,G,I 4,6 BE	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis  A1,C,G,I 6,4 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln  A1,I 5,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing  A1,C,F,G,I,2,3,5,9 2,9 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce  A1,C,G,5,9 11,0 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  A1,C,G,I,2,3,5,9 4,7 BE	
Freitag 02.01.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln  A1,G,I,5,9 4,3 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti  A1,G,I 6,3 BE	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce  A1,G,I,I,1,3 4,5 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf- und Kartoffeln dazu Gurkensalat  A1,C,D,G,I,I,1,3 5,3 BE	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat  A1,I 7,8 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelkardelle  A1,C,F,G,I,I,5,9 3,6 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat  A1,C,G,I,I,2,3,5,9 4,5 BE	Feiner Milchreis mit Zimt- und Apfelkompott  G,9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  A1,D,2,3,4 3,6 BE	
Samstag 03.01.2026 + € 0,50	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunten Spiralnudeln  A1,I 6,1 BE	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch  A1,I,5 4,0 BE	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur  A1,G,I,9 7,9 BE	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen  A1,G,I,2,9 3,1 BE	 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				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  A1,C,G,5,9 5,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  A1,A2,C,I,2,3,4,5 2,8 BE
Sonntag 04.01.2026 + € 0,50	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1,G,I,2,9 5,9 BE	Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln  A1,A3,C,F,G,I,1 3,6 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni  A1,C,G,I 8,4 BE	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln  A1,G,I,9 3,5 BE					Beerengrütze mit Vanillesauce  G,5,9 11,4 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur  A1,C,G,I,2,3,5,9 4,1 BE