



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

Speiseplanstag gleich Verzehrtag · die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

KW 05	<b>M1</b> <b>Gut bürgerlich</b>	<b>M2</b> <b>D-Menü</b>	<b>M3</b> <b>Feine Küche</b>	<b>M4</b> <b>Spezial Gourmet</b>	<b>M5</b> <b>Vegetarisch</b>	<b>M6</b> <b>Eintopf / Pasta</b>	<b>M7</b> <b>Salat &amp; Co. (kalt)</b>	<b>M8</b> <b>Süßspeise</b>	<b>M9</b> <b>Abendbrot</b>
Montag 26.01.2026	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,J,1 4,6 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,I,2,3 3,8 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln A1,I,2,3 4,6 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse A1,G,I 5,4 BE	Schweizer Kartoffelrosti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce A1,G,I,J,1,3 4,3 BE	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel A1,I,2,5 10,9 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf A1,I,2,5 3,5 BE	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompost G,5,9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C,G,J,2,3,5,9 3,7 BE
Dienstag 27.01.2026	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst A1,I,2,4,5 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli A1,G,I 7,6 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis A1,C,F,G,I,J,5,9 5,5 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus A1 5,2BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A1,C,F,G,I,J,3,5,9 5,4 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen A1,I 10,9 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing C,D,G,I,J,2,3,5,9 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelmus A1,C,G,9 9,4 BE	Schnittchensteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur A1,A2,G,2,4,5,9 5,9 BE
Mittwoch 28.01.2026	Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfiletstücke A1,F,I 5,3 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln A1,C,G,I,J,5,9 4,2 BE	Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis A1,D,G,I 5,8 BE	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat A1,C,G,I,I 4,4 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat A1,C,G,I,9 5,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln A1,C,G,I,5,9 4,1 BE	Italienischer Salat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing C,G,J,2,3,5,9 0,8 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1,G,5,9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1,A2,C,G,I,J,2,3,9 2,6 BE
Donnerstag 29.01.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1,C 6,3 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel A1,I,2,4,5 4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfelpfosten-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln C,D,G,J,2,3,5,9 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelspätzle und Kartoffelknödeln A1,G,I,2,3,5,9 4,1 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,C,G,I,5,9 3,9 BE	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln A1,I 7,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen A1,G,5,9 10,7 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1,C,G,J,2,3,5,9 4,7 BE
Freitag 30.01.2026	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat A1,C,I,J,2,3,5 7,2 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree A1,C,G,I,J,3,5,9 4,4 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch A1,F,I,3 7,1 BE	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1,D,G,I,I 4,6 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat A1,C,I,J,2,3,5 8,6 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler A1,I,2,5 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing C,G,I,J,1,3 0,7 BE	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelmus G,9 9,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1,D,2,3,4 3,6 BE
Samstag 31.01.2026 + € 0,50	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln A1,I,2,4,5 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln A1,G,I,9 3,7 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis A1,C,G,I,5,9 6,6 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli A1,G,I 4,8 BE	<b>DORTMUNDER</b> <b>MENÜSERVICE</b> ... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“				
Sonntag 01.02.2026 + € 0,50	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln A1,C,G,I,9 5,5 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln A1,I,1 3,2 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis I,4 6,4 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle A1,C,G,I,5,9 4,9 BE	Dortmund Menüservice e.K. Alter Hellweg 140 · 44379 Dortmund Tel.: 0231 - 96 330 90 · Fax: 0231 - 96 330 950 E-Mail: <a href="mailto:info@do-ms.de">info@do-ms.de</a> · Web: <a href="http://www.do-ms.de">www.do-ms.de</a>				