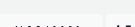
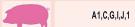
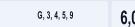
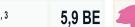
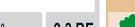
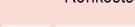
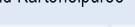
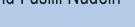
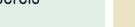
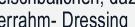
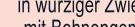
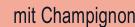
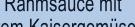
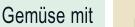




zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 06	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 02.02.2026	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat  A1, C, F, I, J, 2, 3, 5 7,7 BE	Geflügelgulasch mit Möhengemüse und Penne Nudeln  A1, F, G, J 10,8 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree  A1, G, I, 5, 9 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  A1, F, G, I, 5, 9 6,0 BE	Bulgur-Gemüsepfanne  A1, F, G, I, 5, 9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch  A1, I, 5 4,2 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, A, 2, 3 3,7 BE
Dienstag 03.02.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat  A1, C, G, J, 1 5,6 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt  G, 3, 4, 5, 9 6,0 BE	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis  A1, F, I, 3 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbengemüse und Paprikakartoffeln  A1, G, I, 3 6,5 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree  A1, C, G, I, 5, 9 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener  I, 2, 4, 5 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing  C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 1,9 BE	Germknödel mit Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE
Mittwoch 04.02.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree  A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln  A1, D, G, I, 1 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat  A1, C, G, I, 2, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelfillets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbengemüse und Farfalle Nudeln  A1, G, I 7,6 BE	Kürbiscurry mit Reis  A1, G, I, 5, 9 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat  A1, G, I, 2, 4, 5, 9 7,5 BE	Salatteller "Köttbullar" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing  C, G, J, 1, 3 2,7 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren  A1, G, 5, 9 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE
Donnerstag 05.02.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat  A1, C, G, I, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbengemüse und Kartoffelpüree  A1, C, G, I, 1 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti  A1, I, 1 6,4 BE	Schweinenerückenbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln  A1, G, I, 5, 9 3,9 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln  A1, A, C, G, I, 2, 5, 9 6,7 BE	Grünkohlgemüseeeintopf mit Geflügelwürfel  A1, J, J, 1, 2, 3 4,4 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing  C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 6,9 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 4, 5, 9 5,1 BE
Freitag 06.02.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln  A1, G, I, J, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Broccoli und Fusilli Nudeln  A1, F, G, J 6,0 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis  A1, C, F, G, I, J, 3 5,9 BE	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat  A1, D, I, 2, 4, 5 4,6 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herhaftem Käse überbacken  A1, G, I, 5, 9 4,9 BE	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur  A1, F, I 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing  A1, C, G, I, J, 3 1,7 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce  G, 5, 9 11,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A, 2, D, 3 3,5 BE
Samstag 07.02.2026 + € 0,50	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln  A1, I, 5 5,0 BE	"Trentiner Marktopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch  A1, I, 5 4,6 BE	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat  A1, C, G, I, 5, 9 6,3 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln  A1, D, G, I, 1 6,4 BE	... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“	DORTMUNDER MENÜSERVICE	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 08.02.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis  A1, F, G, I, 2, 9 5,3 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln  A1, G, I, 9 3,6 BE	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti  A1, I, 1 7,8 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln  A1, J 3,6 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		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce  A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  A1, A, G, 4, 5, 9 6,0 BE	