



KW: 07

Speiseplan vom 09.02. bis 15.02.2026



0231 - 96 330 90

zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 51	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 09.02.2026	"Makaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni  A1, F, G, I, 5, 9 7,0 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis  A1, G, J, 1 6,6 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln  A1, I, 4 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße  A1, G, I, 2, 5, 9 4,2 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln  A1, C, G, I, 5, 9 4,0 BE	Krätieriger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse  A1, I, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  A1, C, F, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkomott  G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE
Dienstag 10.02.2026	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1, G, I, 2, 9 5,9 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst  A1, I, 2, 4 4,0 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln  A1, I, 5 3,5 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur  A1, C, G, I, 5, 9 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce  A1, G, I, 3, 5, 9 7,7 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing  C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  A1, G, 5, 9 10,4 BE	Schnitttenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur  A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE
Mittwoch 11.02.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln  A1, F, G, I, 2, 5, 9 3,7 BE	Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis  A1, G, J, 1 5,9 BE	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln  A1, D, J 6,4 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiicken  A1, J, 1, 3 5,0 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-Salat  A1, C, F, G, I, 1 6,3 BE	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen  A1, C, F, I, J, 5 4,3 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Joghurt-Dressing  A1, F, G, 2, 9 2,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkomott  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 12.02.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis  A1, C, F, G, I, J, 5, 9 6,1 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis  A1, I, 1 5,8 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree  A1, C, G, I, J, 5, 9 4,9 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle  A1, C, G, I, 5, 9 5,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis  A1, I, 3 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce  A1, G, I, 5, 9 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing  C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce  A1, G, 5, 9 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE
Freitag 13.02.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  A1, C 6,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree  A1, G, I, 2, 4, 5, 9 3,8 BE	Saftiges Schweineglasach mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln  A1, G, I, 9 5,8 BE	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis  A1, D, G, J, 1 4,1 BE	Champignons "à la Creme" mit kleinen Bandnudeln  A1, G, J, 1 6,07 BE	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle  A1, C, J, 1 4,3 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur  A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkomott  G, 9 8,6 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  A1, D, 2, 3, 4 3,6 BE
Samstag 14.02.2026 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratsauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln  A1, I, 5 3,3 BE	Linseneintopf mit Geflügel Wiener  A1, I, 1, 2, 3 3,2 BE	Vegetarischer Gemüsebratling auf Kartottensauce mit Erbenspüree  A1, C, F, G, K, 1 5,4 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat  A1, C, J, 1, 3 7,1 BE				Bergische Waffel mit heißen Kirschen  A1, C, F, G, 5, 9 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  A1, A2, C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE
Sonntag 15.02.2026 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln  A1, G, I 5,9 BE	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis  A1, F, G, J 5,4 BE	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce  A1, I, 5, 9 7,2 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln  A1, J, 1 4,2 BE				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 5,8 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,1 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

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 · 10 = geschwefelt · 11 = coffeinhaltig · 12 = chininhaltig  
[A]=Glutenhaltiges Getreide; [A1]=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon); [B]=Krebsiere/Krebsierzeugnisse; [C]=Eier/Eierzeugnisse; [D]=Fisch/Fischerzeugnisse; [E]=Erdnüsse/Erdnüsserzeugnisse; [F]=Soja/Soyerzeugnisse; [G]=Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss); [I]=Sellerie/Selleriezeugnisse; [J]=Senf/Senferzeugnisse; [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse; [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse; BE=Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW  
86018 EG