



KW 33	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 10.08.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, J, 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	Italianische Gemüsepastas mit Vollkornnudeln A1, I, 3, 5 7,6 BE	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen A1, G, I, J, 2, 5, 9 4,0 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE
Dienstag 11.08.2026	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1, C, I, J, 5 4,2 BE	Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln A1, G, J 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, J, 3, 4 5,4 BE	Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis A1, F, J 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, J, 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
Mittwoch 12.08.2026	Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 4,9 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis A1, G, J, 1 5,2 BE	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 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, J, 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, J, 2, 3, 9 2,6 BE
Donnerstag 13.08.2026	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgerichte und Kartoffelklöße A1, I, 5 4,0 BE	Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln A1, D, G, I, 1 4,1 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat A1, C, J, 2, 3, 5 6,3 BE	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl A1, C, 5 6,7 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris A1, C, F, G, I, 5, 9 5,7 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln A1, I 5,2 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, J, 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, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE
Freitag 14.08.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 4,3 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Gabelspaghetti A1, G, J 6,3 BE	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce A1, G, J, I, 3 4,5 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf- und Kartoffeln dazu Gurkensalat A1, C, D, G, J, I, 3 5,3 BE	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat A1, I 7,8 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelbratwurst A1, C, F, G, I, 5, 9 3,6 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat A1, C, G, I, J, 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 15.08.2026 + € 0,50	Geflügelbraten in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und bunten Spirallnudeln A1, J 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 ... 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			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, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE
Sonntag 16.08.2026 + € 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, J, 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, J, 2, 3, 5, 9 4,1 BE