



KW 34	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 17.08.2026	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  A1, G, 2, 4, 5, 9 3,8 BE	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngengemüse und Salzkartoffeln  A1, 1 3,8 BE	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis  A1, G, 1, 5, 9 7,1 BE	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle  A1, C, G, 1, 9 5,0 BE	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl  A1, G, 1, 9 5,7 BE	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle  A1, C, 1, 1, 5 4,6 BE	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  A1, C, G, 1, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit heißen Kirschen  G, 5, 9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter  A1, 3 3,8 BE	
Dienstag 18.08.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis  A1, F, G, J 6,1 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln  A1, 1, 3, 5 4,2 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis  A1, G, 1, 5, 9 5,7 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln  A1, F, G, 1, 5, 9 5,2 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis  A1, C, F, G, 1, 3, 9 8,4 BE	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischelinge  A1, 1, 1 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing  C, G, 1, 2, 3, 4, 5, 9 1,0 BE	Germknödel mit Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 9,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  A1, C, G, 1, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	
Mittwoch 19.08.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln  A1, J, 1, 1 6,2 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln  A1, C, G, J 6,0 BE	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat  A1, D, 1, 3, 5 7,4 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel  A1, G, 2, 5, 9 5,6 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln  A1, C, G, 1, 5, 9 3,5 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis  A1, 1 6,4 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing  C, G, 1, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße  A1, G, 5, 9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1, C, G, 1, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 20.08.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree  A1, D, G, 1, 4, 3, 5, 9 4,4 BE	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst  A1, 1, 2, 4 3,9 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat  A1, C, J, 1, 3 6,6 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln  A1, G, 1, 5, 9 3,9 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore  A1, G, 1 6,5 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterrane Gemüse  A1, G, 1, 9 2,0 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing  C, G, 1, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  A1, G, 5, 9 10,4 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur  A1, C, G, 1, 2, 5, 9 5,1 BE	
Freitag 21.08.2026	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  A1, C 6,2 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis  A1, C, 1 7,3 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree  A1, G, 1, 2, 3 4,2 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln  A1, D, G, 1, 2, 3 4,8 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce  A1, C, G, 1, 9 5,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen  A1, C, G, 1, 4, 5, 9 4,9 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing  A1, C, G, 1, 4, 9 1,7 BE	Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE	
Samstag 22.08.2026 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat  A1, C, G, 1, 4, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage  A1, G, 1, 2, 9 5,0 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln  A1, 1, K 6,1 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Reis  A1, D, G, 1, 1 5,4 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				Milchreis mit roter Grütze  G, 5, 9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  A1, C, G, 1, 2, 3, 5, 9 5,0 BE
Sonntag 23.08.2026 + € 0,50	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln  A1, G, 1, 5, 9 3,7 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis  A1, F, G, J 3,5 BE	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce  A1, G, 1 8,1 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  A1, 1, 5 5,6 BE					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, A2, G, 4, 5, 9 6,0 BE