



KW 35	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 24.08.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln F, G, 2, 5, 9 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1, I, 1 4,3 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat A1, G, I, 2, 4, 5, 9 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1, D, G, I, 9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1, F, I 8,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeneinlage A1, I, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1, C, F, G, I, 2, 3, 5, 9 4,2 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 25.08.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1, F, G, I 6,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 6,8 BE	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch A1, G, I, 5, 9 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 5, 9 3,2 BE	Frische Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 9 8,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf- Dill-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE
Mittwoch 26.08.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G, I, 5, 9 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1, G, I 5,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 5,9 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1, D, G, I 5,6 BE	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel I, 2, 4, 5 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, J, 2, 3, 5, 9 2,9 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 27.08.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1, G, I, J, 3 5,1 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1, D, G, I, 1 3,6 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1, C, I, J, 2, 3, 4, 5 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat- Sauce A1, G, I, 5, 9 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1, I, 2, 5 3,6 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikanter Haus-Dressing C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1, C, G, 9 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE
Freitag 28.08.2026	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln A1, I 5,1 BE	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, G, I, J, 1 3,7 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,7 BE	Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1, C, D, G, I, J, 1, 3 3,5 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchini- und Püree A1, G, I, 4, 5, 9 6,0 BE	Italienischer Gemüseintopf mit Ratatouille Mix A1, J, 1 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE	Mandarinenmilchreis G, 9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 3, 4 4,0 BE
Samstag 29.08.2026 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1, I 4,0 BE	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1, F, G 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1, C, G, I, 2, 9 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle A1, C, I, 1 5,1 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			Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE
Sonntag 30.08.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseris A1, F, G, I, 2, 9 5,3 BE	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1, G, I 3,5 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1, I 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klöße A1, C, G, I, J, 1, 3 5,1 BE				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G, 9 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 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