



KW 44	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 26.10.2026	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce dazu Nudeln und Brokkoli  A1, F, G, I, 5, 9 6,3 BE	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln  A1, I 4,7 BE	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch  A1, F, I, 3 6,7 BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln  A1, J, 2, 4, 5 4,6 BE	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis  A1, C, I 6,9 BE	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst  A1, G, I, 2, 4, 5, 9 5,0 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 9,1 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter  A1, A2, 3 4,7 BE	
Dienstag 27.10.2026	Hackbraten in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  A1, C, G, I, J, 5, 9 3,4 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln  A1, G, I, 5, 9 4,5 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln  A1, I, 2, 4 3,9 BE	Zartes Geflügelfilet "Alfredo" in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti  A1, G, I, 5, 9 4,0 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken  A1, G, I, 5, 9 4,9 BE	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing  A1, C, G, I, J, 2, 3, 4, 5, 9 8,7 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing  C, D, G, J, 2, 3, 5 1,1 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 11,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	
Mittwoch 28.10.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree  A1, G, 2, 4, 5, 9 3,9 BE	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis  A1, C, G, I, J, 5, 9 7,1 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  A1, D, G, I, 5, 9 4,4 BE	Herzhafter Speißbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen- Salat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 4,7 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis  A1, I, 3 7,0 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch  A1, I, 5 3,7 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing  A1, C, F, G, J, 2, 3, 5, 9 2,7 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße  A1, G, 5, 9 8,6 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,8 BE	
Donnerstag 29.10.2026	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln  A1, C, I, J 6,2 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree  A1, D, G, I, 5, 9 4,6 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat  A1, C, J, 2, 3, 5 8,6 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kartoffelknödel  A1, G, I, 2, 9 4,5 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln  A1, G, H, I, 9 4,8 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln  A1, G, I, 5, 9 6,4 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf  A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,3 BE	Eierpannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce  A1, C, G, 5, 9 9,4 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur  A1, G, G, 2, 5, 9 5,5 BE	
Freitag 30.10.2026	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind dazu Gurkensalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 6,1 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle  A1, C, I, 5 4,8 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis  A1, G, I, 2, 9 5,7 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln  A1, D, G, I, 9 4,1 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)  A1, G, I, 5, 9 4,6 BE	Grünkohleintopf mit Mettwurst  A1, F, I, 4, 5 4,8 BE	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing  C, 2, 3, 5 1,5 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  A1, G, 5, 9 8,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  A1, A2, D, 3 3,4 BE	
Samstag 31.10.2026 + € 0,50	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln  A1, G, I, 9 3,9 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)  A1, I 2,8 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse  A1, G, I, K, 9 6,3 BE	Zarter Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln  A1, G, I, 9 3,6 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 Zimtpflaumenkompott  G, 5, 9 9,3 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,8 BE
Allerheiligen Sonntag 01.11.2026 + € 0,50	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree  A1, G, I, 5, 9 4,0 BE	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln  A1, G, I, 4, 5 4,4 BE	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce  A1, C, G, I, 9 5,0 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat dazu Langkorreis  A1, D, G, I, 5, 9 5,0 BE					Germknödel mit Vanillesauce  A1, G, 5, 9 15,0 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  A1, A2, G, 4, 5, 9 3,6 BE