



KW 45		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 02.11.2026		Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle  A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 4,6 BE	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  A1, G, 2, 4, 5, 9 3,7 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln  A1, I, 2, 4 4,6 BE	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse  A1, G, L, 9 5,6 BE	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce  A1, G, I, J, 2, 5, 9 4,6 BE	Rosenkohlentopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln  A1, I, 2, 5 3,5 BE	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf  C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 3,6 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott  G, 5, 9 8,5 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE	
Dienstag 03.11.2026		Linseneintopf mit Geflügelbratwurst  B, 2, 4, 5 4,6 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli  A1, G, L, 9 7,1 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis  A1, C, G, I, J, 5, 9 8,1 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus  A1, 2 5,1 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  A1, C, F, G, I, J, 3, 5, 9 4,7 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen  A1, I 11,7 BE	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing  C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  A1, C, G, 2, 9 9,9 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  A1, A2, G, 2, 5, 9 3,0 BE	
Mittwoch 04.11.2026		Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenfiletstücken  A1, F, L, 3 7,7 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln  A1, C, G, I, J, 5, 9 4,1 BE	Seelachsfilet natur in feiner Kernelsauce mit Zucchini und Reis  A1, D, G, L, 5, 9 5,7 BE	Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat  A1, C, G, L, 5, 9 4,5 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat  A1, C, G, L, 9 5,5 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln  A1, C, G, L, 5, 9 4,1 BE	Italienischer Salat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing  C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze  A1, G, 5, 9 8,5 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  A1, A2, C, G, J, 2, 3, 9 3,5 BE	
Donnerstag 05.11.2026		Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus  A1, C, 2 7,2 BE	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfeln  A1, I, 2, 4, 5 4,2 BE	Hamburger Heringstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersilienkartoffeln  D, G, J, 2, 3, 5, 9 5,4 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln  A1, G, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Eieromelette mit Kräutersauce zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1, C, G, L, 5, 9 3,7 BE	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln  A1, I 7,1 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing  A1, F, G, 2, 9 2,6 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen  A1, G, 5, 9 12,1 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,8 BE	
Freitag 06.11.2026		Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry- Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 7,1 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree  A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 3,8 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch  A1, F, L, 3 7,1 BE	Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln  A1, D, G, L, 5, 9 5,3 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Tomaten-Pestosauce dazu Rohkostsalat  A1, C, I, J, 2, 3, 5 8,4 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler  A1, I, 2, 5 3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse dazu Balsamico-Dressing  C, G, J, L, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott  G, 2, 9 9,0 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  A1, D, 2, 4 4,1 BE	
Samstag 07.11.2026 + € 0,50		Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln  A1, I, 2, 4, 5 4,2 BE	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln  A1, I 4,3 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis  A1, C, G, L, 5, 9 6,5 BE	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli  A1, G, L, 9 5,6 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				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker  A1, C, G, 9 5,9 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot  A1, A2, C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 3,7 BE
Sonntag 08.11.2026 + € 0,50		Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln  A1, C, G, L, 9 5,3 BE	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln  A1, L, 5 3,7 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce dazu Basmatireis  I, 4 5,6 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle  A1, C, G, L, 5, 9 4,0 BE						