



KW 47	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 16.11.2026	"Makaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakaroni A1, G, L, 9 6,2 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis A1, G, L, 9 6,2 BE	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln A1, L, 2, 4 4,8 BE	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklößen A1, G, L, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A1, G, L, 5, 9 4,8 BE	Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse A1, L, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, L, 2, 3, 5, 9 4,5 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 17.11.2026	Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1, G, L, 2, 9 5,8 BE	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst A1, L, 2, 4 3,7 BE	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln A1, L, 5 4,3 BE	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat A1, C, L, J, 2, 3, 5 5,2 BE	Gemüse-Köttbullar mit Käselauhsauce und Bulgur A1, C, G, L, 5, 9 7,3 BE	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce A1, G, L, 3, 5, 9 7,5 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing C, G, L, 2, 3, 5, 9 1,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1, G, 5, 9 8,5 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1, A2, G, 2, 5, 9 3,0 BE
Mittwoch 18.11.2026	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln A1, F, G, L, 2, 5, 9 3,9 BE	Geflügelrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis A1, C, G, L, 5, 9 6,8 BE	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Farfalle Nudeln A1, D, I 6,4 BE	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstlecken A1, L, 2, 3, 5 4,9 BE	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat A1, C, F, G, L, 3, 5, 9 6,7 BE	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen A1, C, L, J, 5 5,7 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Joghurtdressing A1, F, G, 2, 9 2,6 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 2, 9 10,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, L, J, 2, 3, 9 3,5 BE
Donnerstag 19.11.2026	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis A1, C, G, L, L, 9 7,2 BE	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis A1, L, 5 6,1 BE	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree A1, C, G, L, J, 5, 9 4,7 BE	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle A1, C, G, L, 5, 9 4,0 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis A1, L, 3 7,0 BE	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce A1, G, L, 5, 9 6,3 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 8,8 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,8 BE
Freitag 20.11.2026	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus A1, C, 2 7,2 BE	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree A1, G, L, 2, 5, 9 2,3 BE	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln A1, G, L, 9 5,7 BE	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis A1, D, G, L, J, 5, 9 7,0 BE	Champignons "a la Creme" mit kleinen Bandnudeln A1, G, L, 5, 9 6,9 BE	Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle A1, C, L, 4, 5 3,8 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen Brot, Butter und Salatgarnitur A1, A2, G, 3, 4, 9 3,6 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G, 2, 9 8,9 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 4 4,1 BE
Samstag 21.11.2026 + € 0,50	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1, L, 5 3,9 BE	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener A1, L, 2, 4, 5 4,5 BE	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree A1, G, L, 5, 9 4,4 BE	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat A1, G, L, 2, 3, 5 6,9 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			Bergische Waffel mit heißen Kirschen A1, C, F, G, 5, 9 6,4 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 3,7 BE
Sonntag 22.11.2026 + € 0,50	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rüben-gemüse und Nudeln A1, G, L, 3, 4, 9 6,2 BE	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis A1, G, L, 9 5,3 BE	Käsemakaroni mit Tomaten-Basilikumsauce A1, G, L, 9 5,8 BE	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln A1, L, 3, 5 4,5 BE				Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 6,2 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,8 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