



KW 48	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 23.11.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree  A1, G, L, S, 9 4,4 BE	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti  A1, F, G, L, 9 6,6 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis  A1, G, I 6,7 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln  A1, L, S 4,1 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat  A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 7,7 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat  A1, C, L, J, 2, 3, 5 6,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen  G, S, 9 9,1 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter  A1, A2, G, 3, 9 4,7 BE	
Dienstag 24.11.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree  A1, G, 2, 4, 5, 9 4,0 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln  A1, G, L, 9 6,2 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat  A1, L, 3 6,8 BE	"Rheinischer" Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl dazu Kartoffelklöße  A1, G, 2, 3, 5, 9 5,3 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree  A1, F, G, L, S, 9 4,3 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage  A1, L, S 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing  C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,2 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce  A1, C, G, S, 9 7,6 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	
Mittwoch 25.11.2026	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse  A1, I 2,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln  A1, I 4,2 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree  A1, D, G, L, 9 3,2 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti  A1, I 6,8 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat  G, 9 4,0 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst  L, 2, 5, 9 4,0 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing  A1, F, G, 2, 9 2,6 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße  A1, G, S, 9 8,6 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,8 BE	
Donnerstag 26.11.2026	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis  A1, F, L, 3 5,9 BE	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter sauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1, D, G, L, S, 9 3,6 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat  A1, L, 2, 4 7,7 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln  A1, G, L, S, 9 3,3 BE	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüseris  A1, C, G, L, S, 9 6,4 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch  A1, L, 2, 4 3,0 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf  A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 4,3 BE	Germknödel mit Vanillesauce  A1, G, S, 9 15,0 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur  A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 5,5 BE	
Freitag 27.11.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln  A1, 2, 5 4,7 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat  A1, C, G, L, J, S, 9 4,2 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln  A1, F, L, 3 7,4 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln  A1, D, G, L, S, 9 5,2 BE	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken  A1, G, L, S, 9 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree  A1, G, L, 2, 5, 9 4,5 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing  C, J, 2, 3, 5, 9 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten  A1, G, S, 9 8,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter  A1, A2, D, G, 3, 9 3,4 BE	
Samstag 28.11.2026 + € 0,50	Herzhafter Kasselerknacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln  A1, L, 2, 3, 5 4,7 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle  A1, C, L, 4, 5 4,2 BE	Linsen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  A1, I 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate  A1, F, G, L, S, 9 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				Milchreis mit roter Grütze  G, S, 9 8,8 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur  A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 5,8 BE
Sonntag 29.11.2026 + € 0,50	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  A1 3,3 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln  A1, G, L, L, S, 9 3,9 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce  A1, C, G, L, S, 9 5,0 BE	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm  A1, C, G, L, J, 2, 3, 5, 9 5,5 BE					Kaiserschmarrn mit Vanillesauce  A1, C, G, S, 9 9,8 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot  A1, A2, G, 4, 5, 9 3,6 BE