



KW 02		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 5.01.2026		Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <div> A1, G, 2, 4, 5, 9 3,8 BE</div>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngemüse und Salzkartoffeln <div> A1, 1 3,8 BE</div>	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis <div> A1, G, 1, 5, 9 7,1 BE</div>	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <div> A1, C, G, 1, 9 5,0 BE</div>	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <div> A1, G, 1, 9 5,7 BE</div>	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <div> A1, C, 1, 4, 5 4,6 BE</div>	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <div> A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE</div>	Milchreis mit heißen Kirschen <div> G, 5, 9 9,2 BE</div>	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <div> A1, 3 3,8 BE</div>	
Dienstag 6.01.2026		Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis <div> A1, F, G 6,1 BE</div>	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <div> A1, 1, 3, 5 4,2 BE</div>	Schweinegulasch in pikanter Champignon- Rahm-Sauce dazu Spirellis <div> A1, G, 1, 5, 9 5,7 BE</div>	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <div> A1, F, G, 1, 5, 9 5,2 BE</div>	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <div> A1, C, F, G, 1, 3, 9 8,4 BE</div>	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel <div> A1, J, J, 1, 3 4,0 BE</div>	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <div> C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 1,0 BE</div>	Germknödel mit Vanillesauce <div> A1, C, G, 5, 9 9,5 BE</div>	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <div> A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE</div>	
Mittwoch 7.01.2026		Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <div> A1, J, 1 6,2 BE</div>	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln <div> A1, C, G, J 6,0 BE</div>	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <div> A1, D, 1, 3, 5 7,4 BE</div>	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <div> A1, G, 2, 5, 9 5,6 BE</div>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <div> A1, C, G, 1, 5, 9 3,5 BE</div>	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <div> A1, 1 6,4 BE</div>	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <div> C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE</div>	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße <div> A1, G, 5, 9 9,1 BE</div>	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <div> A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE</div>	
Donnerstag 8.01.2026		Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <div> A1, D, G, 1, J, 3, 5, 9 4,4 BE</div>	Belgischer Gemüseintopf mit Geflügelbraten <div> A1, 1, 2, 4 3,9 BE</div>	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <div> A1, C, J, 1, 3 6,6 BE</div>	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <div> A1, G, 1, 5, 9 3,9 BE</div>	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore <div> A1, G, 1 6,5 BE</div>	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterrane Gemüse <div> A1, G, 1, 9 2,0 BE</div>	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing <div> C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,0 BE</div>	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <div> A1, G, 5, 9 10,4 BE</div>	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <div> A1, C, G, J, 2, 5, 9 5,1 BE</div>	
Freitag 9.01.2026		Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <div> A1, C 6,2 BE</div>	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis <div> A1, C, 1 7,3 BE</div>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <div> A1, G, 1, 2, 3 4,2 BE</div>	Matjesfilet in Kräuter- und Speckbohnen- und Salzkartoffeln <div> A1, D, G, 1, 2, 3 4,8 BE</div>	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce <div> A1, C, G, 1, 9 5,0 BE</div>	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <div> A1, C, G, 1, J, 5, 9 4,9 BE</div>	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <div> A1, C, G, 1, J, 9 1,7 BE</div>	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <div> A1, C, G, 5, 9 5,1 BE</div>	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <div> A1, A2, D, G, 3, 9 3,5 BE</div>	
Samstag 10.01.2026 + € 0,50		Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <div> A1, C, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE</div>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <div> A1, G, 1, J, 2, 9 5,0 BE</div>	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <div> A1, 1, K 6,1 BE</div>	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenf- und Reis <div> A1, D, G, J, 1 5,4 BE</div>	<div><div><div>DORTMUNDER MENÜSERVICE</div><div>... mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</div></div><div>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</div></div>				Milchreis mit roter Grütze <div> G, 5, 9 10,2 BE</div>	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <div> A1, C, G, 1, J, 2, 3, 5, 9 5,0 BE</div>
Sonntag 11.01.2026 + € 0,50		Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <div> A1, G, 1, 5, 9 3,7 BE</div>	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis <div> A1, F, G 3,5 BE</div>	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse- Sauce <div> A1, G, 1 8,1 BE</div>	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <div> A1, 1, 5 5,6 BE</div>					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <div> A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 BE</div>	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <div> A1, A2, G, 4, 5, 9 6,0 BE</div>