



KW: 02

Speiseplan vom 05.01. bis 11.01.2026



0231 - 96 330 90

zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

Speiseplanstag gleich Verzehrtag · die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung

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 05.01.2026	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjas mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüsesauce und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter
Dienstag 06.01.2026	Delikate Putenpfanne mit Gemüsesauce und Reis	Grobe Bratwurst in Bratenjas mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
Mittwoch 07.01.2026	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Farfalle Nudeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
Donnerstag 08.01.2026	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Pasta Tricolore	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
Freitag 09.01.2026	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnen und Salzkartoffeln	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
Samstag 10.01.2026 + € 0,50	Herhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis			Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
Sonntag 11.01.2026 + € 0,50	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis	Fusilli Nudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln			6,5, 9 10,2 BE	A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 5,0 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

■ Rind ■ Schwein ■ Fisch ■ Geflügel ■ Wild ■ Lamm ■ Vegetarisch ■ 1 = Geschmacksverstärker ■ 2 = Antioxidationsmittel ■ 3 = Süßstoff ■ 4 = Konservierungstoff ■ 5 = Farbstoff ■ 6 = geschwärzt ■ 7 = Alkohol ■ 8 = Formfleisch ■ 9 = mit Milchprodukt zubereitet ■ 10 = geschwefelt ■ 11 = coffeinhaltig ■ 12 = chininhaltig
[A]=Glutenhaltiges Getreide; [A1]=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon); [B]=Krebsiere/Krebsierzeugnisse; [C]=Eier/Eierzeugnisse; [D]=Fisch/Fischerzeugnisse; [E]=Erdnüsse/Erdnüsserzeugnisse; [F]=Soja/Soyerzeugnisse; [G]=Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecannuss, H6=Paranuss, H7=Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss); [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse; [J]=Senf/Senferzeugnisse; [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]=Lupinen/Lupinenerzeugnisse; [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse; BE=Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenenportion.

DE NW
86018 EG