



KW 43	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 19.10.2026	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln F, G, 2, 5, 9 4,5 BE	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln A1,1 4,3 BE	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat A1, G, 1, 2, 4, 5, 9 7,6 BE	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse dazu Reis A1, D, G, 1, 9 7,7 BE	Asiatisches Wokgemüse mit Asia Nudeln A1,F,I 8,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage A1, L, 5 4,1 BE	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1, C, F, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 BE	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott G, 5, 9 8,8 BE	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat C, G, J, 2, 3, 5, 9 3,7 BE
Dienstag 20.10.2026	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1,F,G,I 6,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 6,8 BE	Nudelaufbau mit Brokkoli und Hackfleisch A1, G, 1, 5, 9 11,9 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1, G, 1, 9 3,3 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1, C, G, 1, 5, 9 3,2 BE	Frische Wirsing- Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln A1, G, 1, 9 8,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 0,9 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott A1, C, G, 9 9,4 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1, A2, G, 2, 4, 5, 9 5,9 BE
Mittwoch 21.10.2026	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G, 1, 5, 9 3,8 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1,G,I 5,2 BE	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 5,9 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1,D,G,I 5,6 BE	Klassischer Makkaroniaufbau in fruchtiger Basilikum- Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1, G, 1, 5, 9 13,8 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfeln I, 2, 4, 5 4,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, J, 2, 3, 5, 9 2,9 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze A1, G, 5, 9 10,4 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, I, J, 2, 3, 9 2,6 BE
Donnerstag 22.10.2026	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf- Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1,G,I,J,3 5,1 BE	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1,D,G,I,1 3,6 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat A1, C, I, J, 2, 3, 4, 5 7,2 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1, G, 1, 5, 9 5,0 BE	Farfalle in leckerer Käse-Spinat- Sauce A1, G, 1, 5, 9 7,3 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler A1, I, 2, 5 3,6 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing C, D, G, J, 2, 3, 5, 9 1,6 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker A1, C, G, 9 5,9 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,7 BE
Freitag 23.10.2026	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln A1, I 5,1 BE	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1,G,I,1 3,7 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,7 BE	Paniertes Schollenfilet mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1,C,D,G,I,J,1,3 3,5 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten- Zucchinigemüse und Püree A1, G, 1, 4, 5, 9 6,0 BE	Italienischer Gemüseintopf mit Ratatouille Mix A1, I, 1 4,6 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur A1, A2, G, 2, 3, 4, 5, 9 2,9 BE	Mandarinenmilchreis G, 9 8,8 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 3, 4 4,0 BE
Samstag 24.10.2026 + € 0,50	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1, I 4,0 BE	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1,F,G 3,9 BE	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1, C, G, 1, 2, 9 5,8 BE	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Spätzle A1,C,I,1 5,1 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			Quarkkeulchen mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 8,8 BE	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot A1, A2, C, J, 2, 3, 4, 5 2,8 BE
Sonntag 25.10.2026 + € 0,50	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseris A1, F, G, I, 2, 9 5,3 BE	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1,G,I 3,5 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln A1, I 7,3 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen A1,C,G,I,J,1,3 5,1 BE				Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott G, 9 8,6 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 4,2 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