DORTMUNDER MENÜSERVICE

KW: 51

Speiseplan vom 14.12. bis 20.12.2026

0231 – 96 330 90

zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 51	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 14.12.2026	**Geschmorte Hähnchenbrust** in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln A1, F, I, L, 2, 5 · 5,2 BE	**Magerer Schweinebraten** mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A1, I, 5 · 4,3 BE	**Vollkorn-Spaghetti "Carbonara"** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat A1, G, I, 2, 4, 5, 9 · 6,9 BE	**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse dazu Reis A1, D, G, I, 9 · 7,3 BE	**Asiatisches Wokgemüse** mit Asia Nudeln A1, F, I, 3 · 8,1 BE	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage A1, I, 5 · 4,1 BE	**Pizzafrikadelle** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur A1, C, G, I, J, 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 15.12.2026	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Fusilli Nudeln A1, F, G, I, 9 · 6,6 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat A1, C, G, I, J, 3, 5, 9 · 6,1 BE	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch A1, G, I, 5, 9 · 7,1 BE	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 · 3,2 BE	**Eieromelette** mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 5, 9 · 3,0 BE	**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln A1, G, I, 5, 9 · 4,6 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, 2, 9 · 10,0 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur A1, A2, G, 2, 3, 5, 9 · 3,0 BE
Mittwoch 16.12.2026	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G, I, 9 · 3,8 BE	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln A1, G, I, 5, 9 · 5,2 BE	**Cevapcici vom Rind** mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 · 5,7 BE	**Seelachsfilet im Backteig** auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat A1, D, G, I, 9 · 5,6 BE	**Klassischer Makkaroniauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken A1, G, I, 9 · 13,8 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Wurstwürfeln G, I, J, 2, 5, 9 · 2,4 BE	**Frische Salate** der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing A1, C, F, G, J, 2, 3, 5, 9 · 2,8 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze A1, G, 5, 9 · 8,5 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot A1, A2, C, G, I, J, 2, 3, 9 · 3,5 BE
Donnerstag 17.12.2026	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen A1, G, I, J, 2, 9 · 5,0 BE	**Seelachsfilet "Naturell"** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln A1, D, G, I, 5, 9 · 3,5 BE	**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat A1, C, I, J, 2, 3, 5 · 7,1 BE	**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln A1, G, 5, 9 · 5,0 BE	**Farfalle** in leckerer Käse-Spinat-Sauce A1, G, I, 5, 9 · 7,1 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 · 0,9 BE	**Pfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker A1, C, G, 9 · 5,9 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 · 4,8 BE
Freitag 18.12.2026	**Szegediner Gulasch** mit Salzkartoffeln A1, I · 4,0 BE	**Leberknödel** in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 4, 5, 9 · 3,7 BE	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 · 6,3 BE	**Paniertes Schollenfilet** mit einer leichten Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat A1, C, D, G, I, J, 2, 3, 5, 9 · 4,4 BE	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree A1, G, I, 4, 9 · 5,9 BE	**Italienischer Gemüseeintopf** mit Ratatouille Mix A1, I, 5 · 4,5 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen Brot, Butter und Salatgarnitur A1, A2, G, 3, 4, 9 · 3,6 BE	**Mandarinenmilchreis** G, 9 · 8,7 BE	**Brathering** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur A1, D, 2, 4 · 4,1 BE
Samstag 19.12.2026 + € 0,50	**Eintopf** mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch A1, I · 3,9 BE	**Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln A1, F, G, I, 9 · 3,9 BE	**Knödel "Dreierlei"** dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern A1, C, G, I, 2, 5, 9 · 5,8 BE	**Rindergeschnetzeltes "Jäger Art"** mit Bohnengemüse und Spätzle A1, C, I, 3, 5 · 4,2 BE				**Quarkkeulchen** mit Vanillesauce A1, G, 5, 9 · 8,8 BE	**Feiner Fleischsalat "Rheinische Art"** mit Garnitur und Brot A1, A2, C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 · 3,7 BE
Sonntag 20.12.2026 + € 0,50	**Hähnchenragout** mit Champignons und Spargel dazu Gemüsereis A1, F, G, I, 2, 9 · 5,1 BE	**Schweinenackenbraten** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln A1, G, I, 9 · 3,5 BE	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln A1, I · 7,3 BE	**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen A1, G, I, 2, 3, 5, 9 · 4,7 BE				**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott G, 2, 9 · 8,9 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

Rind · Schwein · Fisch · Geflügel · Wild · Lamm · Vegetarisch

1 = Geschmacksverstärker · 2 = Antioxidationsmittel · 3 = Süßstoff · 4 = Konservierungsstoff · 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] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse · [C] = Eier / Eiererzeugnisse · [D] = Fisch / Fischerzeugnisse · [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse · [F] = Soja / Sojaerzeugnisse · [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 Erwachsenen Portion.

DE NW 86018 EG