



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 08	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 16.02.2026	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree A1,C,G,J,1 4,1 BE	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti A1,F,G,I 6,5 BE	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis A1,C,I 6,9 BE	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln A1,I,5 3,6 BE	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1,C,G,I,J,5,9 7,5 BE	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat A1,C,F,I,J,2,3,5 7,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,2,3,5,9 4,5 BE	Milchreis mit heißen Kirschen G,5,9 9,2 BE	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2,3 3,7 BE		
Dienstag 017.02.2026	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree A1,G,2,4,5,9 4,1 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln A1,G,I 5,9 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsohnen- Salat A1,C,I,J,3 7,0 BE	"Rheinischer" Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße A1,G,I,3 5,4 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree A1,F,G,I,5,9 4,4 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage A1,I,5 4,1 BE	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing C,D,G,I,J,2,3,5,9 1,3 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1,C,G,5,9 7,5 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1,C,G,J,2,3,5,9 1,5 BE		
Mittwoch 18.02.2026	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1,I 4,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I,9 3,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree A1,D,G,I,5,9 4,7 BE	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti A1,I 7,0 BE	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat G,9 6,2 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch A1,I,2,3 2,8 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing A1,F,G,2,9 2,9 BE	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße A1,G,5,9 9,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1,C,G,J,2,3,5,9 2,2 BE		
Donnerstag 19.02.2026	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis A1,F,I,3 5,9 BE	Seelachs im Backteig auf feiner Kräuterbutter dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,D,G,I,1 3,0 BE	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat A1,I,2,4 7,3 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln A1,G,I,5,9 3,4 BE	Kräuterseitling "Schnitzel" mit heller Kräutersauce auf Gemüseris A1,C,G,I,1 6,4 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst G,I,J,2,5,9 4,1 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf A1,C,G,I,J,2,3,5,9 4,5 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,5,9 9,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1,C,G,J,2,5,9 5,1 BE		
Freitag 20.02.2026	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln A1,G,I,J,2,5,9 4,8 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat A1,C,G,I,J,5,9 4,3 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln A1,F,I 7,1 BE	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln A1,D,G,I,5,9 5,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf mit feinen Kartoffelblätchen und Käse überbacken A1,G,I,5,9 4,6 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1,G,I,2,5,9 4,7 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing C,G,J,2,3,5,9 1,3 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,5,9 10,4 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G,3,9 3,5 BE		
Samstag 21.02.2026 + € 0,50	Herzhafter Kasselerack in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A1,I,2,5 4,0 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle A1,C,I,5 4,4 BE	Linsen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli A1,I 6,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und Penne Rigate A1,F,G,I,1 6,6 BE	<p>DORTMUNDER MENÜSERVICE ...mehr als einfach nur „Essen auf Rädern“</p>					Milchreis mit roter Grütze G,5,9 10,2 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,2,3,5,9 5,7 BE
Sonntag 22.02.2026 + € 0,50	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1,G,I 5,1 BE	Schweinebraten in milder Kümmel- Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln A1,I,J 3,5 BE	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce A1,C,G,I,5,9 4,8 BE	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm A1,C,F,G,I,J,4,9 4,8 BE						Kaiserschmarrn mit Vanillesauce A1,C,G,5,9 9,1 BE	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,4,5,9 6,0 BE

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 = koffeinhaltig · 12 = chininhaltig
[A]= Glutenhaltiges Getreide (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut oder A7=Hybridstämme davon) [B]=Krebstiere /Krebstierzeugnisse [C]=Eier/Eierzeugnisse [D]=Fisch/Fischerzeugnisse [E]=Erdnüsse/Erdnusszeugnisse [F]=Soja/Sojaerzeugnisse [G]=Milch/Milcherzeugnisse einschl. Lactose [H]=Schalenfrüchte (H1=Mandel, H2=Haselnuss, H3=Walnuss, H4=Cashew, H5=Pecanuss, H6=Paranuss, H7= Pistazie, H8=Macadamianuss und H9=Queenslandnuss) [I]=Sellerie/Sellerieerzeugnisse [J]=Senf/Senferzeugnisse [K]=Sesam/Sesamerzeugnisse [L]=Schwefeldioxid und Sulfite [M]=Lupinen/Lupinererzeugnisse [N]=Weichtiere/Weichtiererzeugnisse - BE=Wertergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.