



zu jedem Menü reichen wir ein Dessert

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

KW 14	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 30.03.2026	Spaghetti "Bolognese" dazu Krautsalat A1, C, F, I, J, 2, 3, 5 7,7 BE	Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Penne Nudeln A1, F, G, J 10,8 BE	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, G, I, 5, 9 3,5 BE	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis A1, D, G, I, 2, 9 6,0 BE	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel A1, F, G, I, 5, 9 6,6 BE	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch A1, I, 5 4,2 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 31.03.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete-Salat A1, C, G, I, J, 1 5,6 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt G, 3, 4, 5, 9 6,0 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis A1, F, I, 3 5,9 BE	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln A1, G, I, 3 6,5 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree A1, C, G, I, 5, 9 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener I, 2, 4, 5 4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing C, G, J, 2, 3, 4, 5, 9 1,9 BE	Germknödel mit Vanillesauce A1, C, G, 5, 9 10,2 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,5 BE	
Mittwoch 01.04.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree A1, G, 2, 4, 5, 9 4,1 BE	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 1 4,5 BE	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 4,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln A1, G, I, 1 7,6 BE	Kürbiscurry mit Reis A1, G, I, 5, 9 7,2 BE	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat A1, G, I, 2, 4, 5, 9 7,5 BE	Salatteller "Köttbular" mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing C, G, J, 1, 3 2,7 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren A1, G, 5, 9 9,3 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot A1, C, G, J, 2, 3, 5, 9 2,2 BE	
Donnerstag 02.04.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat A1, C, G, I, J, 2, 3, 5, 9 6,5 BE	Rinderrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, I, 1 5,6 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti A1, I, 1 6,4 BE	Herzhafter Kasselernack in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln A1, G, I, 1 3,4 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln A1, A4, C, G, I, 2, 5, 9 6,7 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree A1, G, I, 1, 3 4,5 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing C, G, J, 2, 3, 5, 9 1,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, I, 7 7,5 BE	Sandwichteller leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur A1, C, G, J, 2, 4, 5, 9 5,1 BE	
Karfreitag 03.04.2026 + € 0,50	Geschnetzeltes "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis A1, G, I, 1 6,1 BE	Feine Rinderrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree A1, C, G, J, 1 4,2 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseris A1, C, F, G, I, 1, 4, 9 5,9 BE	Wildlachsfilet mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln A1, D, G, I, 1 4,6 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken A1, G, I, 5, 9 4,9 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1, F, I 6,4 BE	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1, C, G, I, 4, 9 1,7 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce A1, C, G, I, 7 7,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1, A2, 0, 3 3,5 BE	
Samstag 04.04.2026 + € 0,50	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat A1, C, G, I, J, 1, 3, 8 6,9 BE	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree A1, G, I 4,0 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln A1, J, K 5,4 BE	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Bohnengemüse und Schupfnudeln A1, C, G, I, 1 7,5 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
Ostersonntag 05.04.2026 + € 0,50	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln A1, G, I, 1 4,2 BE	Feines Seefischfilet (paniert) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln A1, D, G, I, 1 4,8 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce A1, G, I, 1 5,4 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln A1, I, 1 8,2 BE					Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce A1, G, 2, 4, 5, 9 7,8 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 / Krebstiererezeugnisse [C] = Eier / Eiererezeugnisse [D] = Fisch / Fischerzeugnisse [E] = Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse [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 / Lupinenerzeugnisse [N] = Weichtiere / Weichtiererezeugnisse - BE = Wertergibt sich aus dem Gesamtwert einer Erwachsenen Portion.