

03. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 17.01.2022	Zartes Schweineschnitzel mit einer Waldpilzsauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 6,60 (5) Allergene: G	Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Knackige Blattsalate mit Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
Dienstag, 18.01.2022	Saftiger Krustenbraten vom Strohschwein mit einer Bratensauce, dazu Spitzkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 6,60 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Hausgemachte Semmelklöße mit einem Pilzragout und Kräutern Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Weißkohleintopf mit Hack und Kartoffeln Portion € 4,20 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Kartoffel-Speck-Salat mit Hackbraten auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
Mittwoch, 19.01.2022	Gebratene Entenkeule mit einer Orangensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schweinsroulade in leckerer Sauce mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 6,60 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Omelett mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Röstkartoffeln Portion € 6,60 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Brokkolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen - Dessert - Portion € 4,20 (S,4,5) Allergene: A1,G,I	Winterlicher Salat mit Geflügelstreifen auf einem Salatbett, dazu ein Dressing Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: G,C,I,L
Donnerstag, 20.01.2022	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und PINKEL, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in leckerer Currysauce, dazu Mandelreis Portion € 6,60 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Gemüselasagne mit Tomaten, Paprika und Sauerrahm überbacken Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Chili con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 4,50 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Chinakohl "Athen" mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch Portion € 5,80 (D,5,6) Allergene: C,G,I,L
Freitag, 21.01.2022	Frisch gebratenes Rotbarschfilet in einer Eihülle mit einer Tomatensauce, dazu Zucchini und Schwenkkartoffeln Portion € 7,10 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Glasierter Kasselernacken mit Schwarzwurzeln in Rahm, Bratensauce und Petersilienkartoffeln Portion € 6,60 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Spätzle mit einer Käse-Sahne-Sauce und Röstzwiebeln Portion € 6,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Samstag, 22.01.2022	Möhreneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: I,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 23.01.2022	Kalbsgeschnetzeltes "Tiroler Art" mit Zuckerschoten und Pariser Karotten, dazu Butterspätzle Portion € 7,10 (R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 37837085	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644	

Allergene: A1=Weizen, A2= Roggen, A3=Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen G=Milch, H1=Mandeln, H2= Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Pistazien,I=Sellerie,J=Senf K=Sesamsamen,L= Schwefeldioxid u.Sulfit,M=Lupinen, N=Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker. 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel,6=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch,R=Rindfleisch,G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350

04. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 24.01.2022	Cordon Bleu von der Pute auf Sauce Bearnaise, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 6,80 (G,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Leckerer Knipp frisch aus der Pfanne, dazu Röstkartoffeln und Gewürzgurke Portion € 6,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Falafel-Bällchen mit leckerem Tomatenreis Portion € 6,60 (5) Allergene: A1,C,L	Blumenkohlentopf mit Kartoffeln, Möhren und feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Reissalat mit frischen Kräutern und Putenstreifen Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
Dienstag, 25.01.2022	Hausgemachte Hackbällchen in einer leckeren Senf-Sahne-Sauce, dazu Gemüse und Butterreis Portion € 6,80 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf Portion € 6,60 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und einer leckeren Sauce Portion € 6,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit kleinen Nudeln Portion € 4,20 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Brokkolisalat mit Apfel, Mandel und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
Mittwoch, 26.01.2022	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	Süß-saures Linsengemüse garniert mit gegrilltem Bauchspeck und Kochwurst, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,60 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Leckerer Gemüsereis mit buntem Gemüse und feinen Gewürzen Portion € 6,60 (6) Allergene: A1,C,G,I,L	Bohneneintopf mit Fleischeinlage - Dessert - Portion € 4,20 (S,4,5) Allergene: I,L	Matjessalat in einer Joghurt-Senf-Sauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln auf Chinakohl, dazu ein Brötchen Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
Donnerstag, 27.01.2022	Zarte Rinderroulade in herzhafter Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen Portion € 7,10 (R,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Zartes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise, dazu leckeres Gemüse und Schwenkkartoffeln Portion € 6,60 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce und frischen Kräutern Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Steckrübenentopf mit Suppengemüse und Fleischeinlage Portion € 4,20 (S,R,5) Allergene: I,L	Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons und einer Kräutervinaigrette Portion € 5,80 (5) Allergene: C,G,I,L
Freitag, 28.01.2022	Leckerer Kochfisch mit einer Dijon- Senfsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Portion € 7,10 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gebratene Leber "Berliner Art" überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und Kartoffelstampf Portion € 6,60 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Klassischer Möhreentopf mit Suppengrün, Mettbällchen und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Fetakäse Portion € 5,80 (5) Allergene: A1,C,I,J
Samstag, 29.01.2022	Hochzeitssuppe mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen Portion € 4,50 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 30.01.2022	Norddeutsche Poulardenbrust mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffel-Sellerie-Stampf Portion € 7,10 (R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 37837085	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644	

Allergene: A1=Weizen, A2= Roggen, A3=Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen G=Milch, H1=Mandeln, H2= Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Pistazien,I=Sellerie,J=Senf

K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid u.Sulfit, M=Lupinen, N=Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker. 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel, 6=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch,R=Rindfleisch,G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350

05. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 31.01.2022	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce, dazu gestovte Erbsen und Wurzeln und Salzkartoffeln Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Senfeier in einer Senfsauce mit Speckstippe, dazu Buttermöhren und Petersilienkartoffeln Portion € 6,60 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Spitzkohlpfanne mit Pilzen, Eierknöpfle und Kräutersauce Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gemüseintopf mit Hackbällchen und Kartoffeln Portion € 4,20 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schinkensalat mit Ananas, Mandarinen, Pilzen und Spargel, bunt garniert Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Dienstag, 01.02.2022	Herzhafter Kräuterbraten vom Strohschweinkamm mit Wintergemüse und Kartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Fruchtiges Putengeschnetzeltes mit leckeren Früchten und Mandelreis Portion € 6,60 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Tofugulasch mit Nudeln Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Steckrübeneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Kartoffel-Speck-Salat mit Topfsülze auf einem Salatbett, bunt garniert, dazu Remoulade Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Mittwoch, 02.02.2022	Zartes Schweinefilet mit Sauce Hollandaise, dazu Champignon-Zwiebelgemüse und Kartoffeln Portion € 7,10 (S,5,6) Allergene: C,G,I,L	Saftige Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt in einer Tomatensauce, dazu Reis Portion € 6,60 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Blumenkohl in Rahm dazu Kräuterkartoffeln Portion € 6,60 (5,6) Allergene: G,I,L	Graupensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln - Dessert - Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Blattsalate mit Schinkenröllchen, Tomaten, Gurken und Ei Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Donnerstag, 03.02.2022	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	Italienische Lasagne gefüllt mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung, Wurzelgemüse und Sauerrahm Portion € 6,60 (R,S,5,6) Allergene: G,I	"Moussaka" griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen und Käse Portion € 6,60 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Weißer Bohneneintopf mit Suppengemüse und Fleischeinlage Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Waldorfsalat mit geräucherter Putenbrust auf einem Salatbett Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
Freitag, 04.02.2022	Fischvariationen mit einer Kräutersauce, Romanesco und Petersilienkartoffeln Portion € 7,10 (D,5,6) Allergene: G,I,L	Bremer Labskaus mit Rote Bete und Spiegelei Portion € 6,60 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Käse überbacken Portion € 6,60 (5,6) Allergene: G,I,L	Leckere Brokkolicremesuppe mit Kochschinken und Mandeln Portion € 4,20 (S,4,5) Allergene: G,H1,I,L	Pikanter Gemüsesalat mit Eiern auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 5,80 (5,6) Allergene: C,G,I,L
Samstag, 05.02.2022	Erbsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,50 (S,4,5,6) Allergene: I,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 06.02.2022	Frikassee von der Pute mit Zuckerschoten und gebuttertem Mandelreis Portion € 7,10 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 37837085	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644	

Allergene: A1=Weizen, A2= Roggen, A3=Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen G=Milch, H1=Mandeln, H2= Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Pistazien,I=Sellerie,J=Senf

K=Sesamsamen,L= Schwefeldioxid u.Sulfit,M=Lupinen, N=Weichtiere

Informationen zu unseren Menüs: Alle Menüs sind frisch zubereitet. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker. 4 = mit Nitrit-Pökelsalz, 5 = mit Süßungsmittel,6=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch,R=Rindfleisch,G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350

