



SPEISEPLAN 28.02. - 06.03.2022



09. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 28.02.22	Dohrmanns Knipp frisch aus der Pfanne, dazu Röstkartoffeln und Gewürzgurke Portion € 7,00 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Kartoffelknödel auf leckerem Blattspinatpinat mit einer pikanten Käsesauce Portion € 6,90 Allergene: A1,C,G,I	Hähnchenbrust in fruchtiger Cranberrysauce mit Basmatireis und Joghurt dip Portion € 6,80 (R,4,5,6) Allergene: C,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,5,6) Allergene: L	Pikanter Gemüsesalat mit Eiern, auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 5,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 01.03.22	Leckere Kohlroulade in unserer leckeren Sauce mit Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Zweierlei Kartoffelpüree mit Spiegelei und Sonnenblumenkernen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: I,L	Bunter Nudelaufauf mit gebratenem Hackfleisch, Erbsen, Mais und Möhren, Tomaten und Pilzen, mit Käse überbacken Portion € 6,80 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Serbische Bohnensuppe Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I	Dohrmanns Schinkeneier-Salat auf knackigem Salatbett Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 02.03.22	herzhafte Pfannenfrikadelle in einer Zwiebelsauce, dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Schweinemedallions in Sahnesauce dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,J	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffel - Dessert - Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Curry-Reis-Salat mit Putenstreifen und einer leichten Curry-Früchte-Sauce Portion € 5,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 03.03.22	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und PINKEL, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J	Hausgemachte Spinatlasagne mit Tomatenwürfeln, gehackten Charlotten und geraspeltm Käse Portion € 6,90 (5,6) Allergene: I	Thai-Curry pikant gewürztes Hähnchenfilet auf Chinagemüse und Reis in süß-saurer Sauce Portion € 6,80 (G,4,5) Allergene: F,I,G	Graupensuppe mit buntem Suppengemüse, Rauchfleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Brokkolisalat mit Äpfeln und Mandeln und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 5,90 (4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J
FREITAG 04.03.22	Bremer Pannfisch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: G,I	Gemüsefrikadelle mit Erbsen und Wurzeln in Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Überbackenes Hähnchenfilet „Parmigiana“ mit Fettucine, Hartkäse und Tomatensauce Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: G,I	Leckere Blumenkohlsuppe mit Kochschinkenstreifen, Kartoffeln und Kräutern Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Tomatensalat in Essig und Öl, mit gerösteten Speckwürfeln und gehackten Zwiebeln Portion € 5,90 (S,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 05.03.22	Möhreneintopf mit einer kleinen Kochwurst Portion € 4,50 (S,4,5,6) Allergene: I			NAME: STRASSE: PLZ: TELEFON:	
SONNTAG 06.03.22	Schweinsroulade „Saltimbocca“ auf Tomatensugo, dazu Rosmarinkartoffeln Portion € 7,10 (S,4,5) Allergene: C,G,I				

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

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 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmittel, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



SPEISEPLAN 07.03. - 13.03.2022



10. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 07.03.22	Dohrmann's grobe Bratwurst mit herzhafter Sauce, dazu Erben und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln Portion € 7,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Cremiger Milchreis mit Zimt, Zucker und warmen Schattenmorellen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit Bacon, frischen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, dazu Kartoffelplätzchen Portion € 6,80 (S,G,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Steckrübeneintopf mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing (extra) Portion € 5,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 08.03.22	Zartes Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 7,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Tagliatelle mit frischem Basilikum in einer feinen Zitronensauce Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Tortellini- Schinken- Auflauf mit knackigem Gemüse und gekochtem Schinken Portion € 6,80 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Romanesco-Eintopf mit Suppengrün und Hackfleischbällchen Portion € 4,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 09.03.22	Zarter Tafelspitz vom Norddeutschen Rind in einer Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Möhren- Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,10 (R,4,5,6) Allergene: G,I	Ofenomelette mit Champignons und Pfifferlingen auf Röstkartoffeln Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Gulasch von der Truthahnbrust in leckerer Sauce, dazu Reis und buntes Gemüse Portion € 6,80 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käsecremesuppe „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Kochschinkenstreifen –Dessert- Portion € 4,40 (S,5) Allergene: G,I	Wildkräutersalat in leichtem Dressing mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 5,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 10.03.22	Herzhaftes Rindergulasch in eigener Schmorsauce mit Pilzen und Spirellinudeln Portion € 7,10 (R, 4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kernige Dinkelnudeln auf Blattspinat in Sahnesauce mit gehobelter Käsehaube Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I,L	Bremer Gekochte aus dem Wurstkessel mit Oma's Fasskraut mit Bacon und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Rindfleisचेintopf mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln Portion € 4,40 (R,5,6) Allergene: I	Fruchtiger Truthahn-Curry-Salat in leckerer Marinade auf Salatbett, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 11.03.22	Gedünstetes Lachsfilet auf einer feinen Krebsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I	Spaghetti auf roter Linsenbolognese mit Parmesanhaube Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A2,A3,G,I	Gegrillte Cevapcici in pikanter Tomatensauce mit Balkangemüse und Kräuterreis Portion € 6,80 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Bremer Wirsingintopf mit Rauchfleisch, Suppengemüse und Kartoffelwürfeln Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I	Norddeutscher Nudelsalat mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern Portion € 5,90 (S, 5) Allergene: A1,C,G,I,J
SAMSTAG 12.03.22	Chili con Carne mit Hackfleisch, frischen Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 4,60 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L			NAME:	
SONNTAG 13.03.22	Rinderbraten a la Toscana in mediterranem Gemüse zubereitet dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln Portion € 7,30 (R,5,6) Allergene: G,I			STRASSE:	
				PLZ:	
				TELEFON:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten






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 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



SPEISEPLAN 14.03. - 20.03.2022



11. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 14.03.22	Saftiger Hackbraten „Bäuerin Art“ in einer Schmorzwiebelsauce, dazu Blumenkohl mit Butterbröseln u. Kartoffelpüree Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	Waldpilze à la Creme mit Rosmarin, Thymian, und leckeren Kartoffelröstis  Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A2,A3,G,I	Senfeier in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Bohnengemüse und Petersiliekartoffeln Portion € 6,80 (S,6) Allergene: A1,C,G,J	Schnippelbohnen-Eintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfel Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachter Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 15.03.22	Schweinsrippbraten vom Strohschwein mit Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (S,4,5) Allergene: A1,G,I,J	Buntes Grillgemüse aus marktfrischen Paprika, Zucchini, roten und weißen Zwiebeln, Auberginen, dazu würzige Ofenkartoffeln  Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,F,I	Hähnchenbrustfilet „Toscana“ gegrilltes Hähnchenfilet mit Käsehaube in feiner Tomatensauce, dazu Zuckerschoten und ital. Strozzapreti Pasta Portion € 6,80 (G,5) Allergene: A1,I,G	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I	Mozzarella auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten und Balsamicodressing Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 16.03.22	Schweinefiletmedaillons in Zwiebel-Rahmsauce, dazu Honig-Möhrrchen und leckere Ofenkartoffeln Portion € 7,30 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Karotten und Lauch gebacken  Portion € 6,90 (6) Allergene: G,I	Tortellini-Schinken-Auflauf mit knackigem Gemüse, gekochtem Schinken, feinen Gewürzen und Käseraspeln Portion € 6,80 (S,4,5) Allergene: G,I	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika und Tomaten, dazu ein Dessert Portion € 4,70 (R,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in einem leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 17.03.22	***Endspurt*** Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	Gemüsecurry „Süß-Sauer“ mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle  Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I	gegrillte Putenfiletstreifen auf Farfalle- Nudeln in pikanter Chili-Dill-Sauce mit Zuckerschoten und Cherrytomaten Portion € 6,80 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,D,J	Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse in Streifen, Kasseler und Kräutern Portion € 4,40 (S,5) Allergene: G,I	Feldsalat mit gegrillten Entenbrustfiletstreifen und Walnüssen, dazu ein Himbeerdressing Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 18.03.22	Gebratenes Fischfilet mit einer Orangen-Lauch-Sauce, knackigem Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln Portion € 7,30 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Moussaka griechischer Kartoffelaufbau mit Paprika, Auberginen, Zucchini und Käse  Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I	Königsberger Klopse in einer weißen Kapernsauce, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kartoffeln Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudleinlage Portion € 4,40 (5) Allergene: G,I	Römersalat mit Cherrytomaten, Baconwürfeln, Croutons und einer Kräutervinaigrette Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 19.03.22	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi, Möhren und Kartoffeln Portion € 4,70 (S,R,4,5) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 20.03.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee aus frischen Hähnchenbrüsten mit Spargel, Champignons und gebuttertem Reis Portion € 7,30 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I			STRASSE:	
				PLZ:	
				TELEFON:	

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

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 = mit Antioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel