



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 Kartoffelauf 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



SPEISEPLAN 21.03. - 27.03.2022



12. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 21.03.22	Strohschweinschnitzel „Jäger Art“ mit einer Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Couscouspfanne mit feinem Julienne Gemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,L	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, Bechamelkartoffeln Portion € 6,80 (5) Allergene: G	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischein- lage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachter Kartoffelsalat mit 2 kleinen Frikadellen auf einem Salatbett bunt garniert Portion € 5,90 (S,R,G,5) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 22.03.22	Gegrilltes Schweinenackensteak mit einer Haube von Paprika, Zwie- beln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 7,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Ofen-Blumenkohl in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Hackbällchen in Senfsauce mit buntem Gemüserais Portion € 6,80 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,4,6) Allergene: I,L	Curry-Reissalat mit Früchten und gegrillten Putenstreifen Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 23.03.22	Gebratene Entenkeule mit einer Orangensauce, dazu Rot- kohl und Salzkartoffeln Portion € 7,00 (G,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Hausgemachte Semmelklöße mit einem cremigen Waldpilzra- gout und feinen Kräutern Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Saftige Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu ge- butterter Reis Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Gyrossuppe „Griechische Art“ mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln Portion € 4,70 (S,5) Allergene: I	Dohrmanns Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Spargel, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 24.03.22	Rinderschmorbraten mit eigener Sauce, dazu Schwarz- wurzelm Gemüse in Rahm und Peter- silienkartoffeln Portion € 7,40 (R,4,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Zarte Mandel-Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote Portion € 6,80 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Herzhafte Grünkohlsuppe mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J	Tortellini-Salat-Toscana mit Brokkoli, gekochtem Schinken und Basilikum-Mayonaise- Dressing Portion € 5,90 (S,4,5) Allergene: C,G,I
FREITAG 25.03.22	Gebrautes, paniertes Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Buntes Grillgemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und feinen Gewürzen auf Butterreis zubereitet Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln, Bacon, Paprika und Tomaten in einer Barbecuesauce, dazu Reis Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: G,I	Sauerkrautsuppe mit Kartoffeln, Karotten und Räu- cherspeckwürfeln Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Räucherlachs auf Blattsalat Portion € 5,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 26.03.22	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfeln und einem kleinen Würstchen Portion € 4,70 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L			NAME:	
SONNTAG 27.03.22	Zarte Rinderroulade in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,30 (R,S,4,5,6) Allergene: A1,G,I,L			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 28.03. - 03.04.2022



13. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 28.03.22	Schwedische Frikadellen in einer leckeren Wildpreiselbeersauce mit Kartoffelstampf und gerösteten Karotten Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C	Spaghetti Carbonara in leckerer Schinken-Sahnesauce mit frisch geriebenem Parmesan Portion € 6,80 (S,R,5) Allergene: G,I,J,L	Bunter Gemüseeintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (5,6) Allergene: I,L	Dohrmanns Geflügel-Curry-Salat auf einem Salatbett, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DIENSTAG 29.03.22	Herzhaftes Brauhaus-Gulasch in einer leckeren Biersauce mit Butterspätzle Portion € 7,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und Röstkartoffeln Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Saftiges Hähnchen-Ragout mit einer Tomaten-Sahne-Sauce, feinen Gewürzen und Bandnudeln Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Rucola-Spargel-Salat mit gerösteten Pinienkernen und einer Zitronen-Vinaigrette Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 30.03.22	Gebatene Putenoberkeule in einer leckeren Sauce, dazu buntes Rahmgemüse und Kartoffeln Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Spaghetti mit Walnusspesto und cremigem Ricotta, garniert mit Rucola Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I,H3	Zarter Kasselerbraten mit karamellisiertem Suppengrün, dazu Schupfnudeln und eine feine Senf-Sahnesauce Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G	Bohneneintopf mit Wursteinlage und Kartoffeln -Dessert- Portion € 4,40 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	Käse-Trauben-Salat mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert Portion € 5,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 31.03.22	Schweinefilet mit Champignon-Zwiebelhaube, Sauce Hollandaise und Kartoffelröstis Portion € 7,40 (S,4,5) Allergene: A1,G,I,	 Kartoffel-Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und roten Linsen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I	saftige Puten-Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 6,80 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I,L	Dohrmanns Eiersalat mit Räucherlachs und Dill auf einem Salatbett Portion € 5,90 (D,5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 01.04.22	Fischvariationen von Rotbarsch und Lachs in cremiger Dillsauce, dazu Karotten-Brokkoli-Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I,L,J	 Gefüllte Paprikaschote in einer pikanten Sauce mit lockerem Jasminreis Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Hühnerfrikassee „Hausfrauen Art“ in einer Sahnesauce mit Brechspargel und Champignons, dazu Butterreis Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,Iv	Herzhafter Steckrübeneintopf mit Kochwurstscheiben Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Bunter Salat mit Thunfisch und Ei, dazu ein Dressing Portion € 5,90 (D,5,6) Allergene: C,G,I,L
SAMSTAG 02.04.22	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln Portion € 4,70 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I			NAME: STRASSE: PLZ: TELEFON:	
SONNTAG 03.04.22	Norddeutsche Poularde mit Birne, Bohne, Speck und leckerem Kartoffel-Sellerie-Stampf Portion € 7,40 (R,4,5,6) Allergene: A1,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 Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel