



SPEISEPLAN 18.04. - 24.04.2022



16. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 18.04.22	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
DIENSTAG 19.04.22	Jägerbuletten in einer Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen, Speck und Kartoffelpüree Portion € 7,00 (R,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Spargelgemüse in Rahm mit Rührei und Salzkartoffeln Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Thymian-Tomaten-Hähnchen mit einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Schwenkkartoffeln Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: G,I	Weißkohleintopf mit Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Speckkartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 5,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 20.04.22	Gebrühter Tafelspitz "Wiener Art" in Apfelmererettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käse-Tortellini auf einer Tomaten-Gemüsesauce Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,F	Bunter Nudelauflauf mit gebratenem Hackfleisch, Erbsen, Mais und Möhren, Tomaten und Pilzen, mit Käse überbacken Portion € 6,80 (R,S,5,6) Allergene: A1, I	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln -Dessert- Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Frühlingsalat mit Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, Putenstreifen und einem Dressing Portion € 5,90 (G,5,6) Allergene: G,I
DONNERSTAG 21.04.22	Dohrmanns Spargel-Teller frischer Nienburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schinkenwürfeln vom Strohschwein, und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Ofenomelette mit Champignons und Pfifferlingen auf Röstkartoffeln Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Dohrmanns Gekochte aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen und Tomaten Portion € 4,90 (R,5,6) Allergene: G,I	Knackiger Rohkoststeller mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen Portion € 5,90 (5) Allergene: G,I
FREITAG 22.04.22	Gebratenes Seelachsfilet mit leckerem hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: G,I,J	Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Käsige Hackbällchen mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Frühlingsgemüse Portion € 6,80 (R,S,5,6)	Graupensuppe mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Italienischer Fleischsalat auf einem knackigem Salatbett mit kleinen Brötchen Portion € 5,90 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 23.04.22	Bunter Gemüseintopf mit kleinem Mettenden und Kartoffeln Portion € 4,70 (S,R,5) Allergene: A1,C,I		NAME:		
SONNTAG 24.04.22	Schweinemedallions in Sahnesauce dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln Portion € 7,40		STRASSE:		
			PLZ:		

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 Konservierungsstoff, 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