








SPEISEPLAN 04.07. - 10.07.2022



27. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 04.07.22	Bremer Labskaus mit gebratenem Spiegelei und pikanter Gewürzgurke Portion € 7,00 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Bunter Gemüseris mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen in cremiger Sauce Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Schnitzel vom Strohschwein dazu Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 4,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gekochte Eier auf einem Gemüsesalat, Bunt garniert Portion € 5,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 05.07.22	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 7,00 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 6,90 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 6,80 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 06.07.22	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm Portion € 7,40 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Buntes Gemüsebett auf Wildreis und leckerer Sahnesauce Portion € 6,90	Jägerpfanne mit Filetstücken mit saftigen Filetstücken vom Strohschweinlachs in einer cremigen Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett Portion € 6,80	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen -Dessert- Portion € 4,70 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 07.07.22	Schweinefilet BBQ in leckerer Barbecuesauce, dazu gegrilltes Ratatouille Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin Portion € 7,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 6,90	Hausgemachte Lasagne mit saftigem Rinderhack, frischen Tomaten und buntem Gemüse Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Gemüseintopf mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 4,40 (R,5,6) Allergene: G,I	Krautsalat mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing Portion € 5,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 08.07.22	Scholle "Finkenwerder Art" mit grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Speckstippe Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: A1, G,I	 Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käsige Hackbällchen mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Frühlings-gemüse Portion € 6,80 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Leckere Tomatensuppe mit Kräutern und Reis Portion € 4,40 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat im Joghurt dressing mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 09.07.22	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 4,70 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 10.07.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons und gebuttertem Reis Portion € 7,40 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L				

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. Sulfid, 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 11.07. - 17.07.2022



28. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 11.07.22	Saftiges Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken auf einer Curry-Früchte-Sauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,20 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Omelette mit Pfifferlingen und leckeren Röstkartoffeln Portion € 7,00	Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1,C,I	Saisonale Gartensuppe mit Spargel, Tomaten und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,4,5) Allergene: I	Farmersalat mit geräucherter Putenbrust, bunt garniert Portion € 6,00 (G,4,5) Allergene: G,I
DIENSTAG 12.07.22	Hausgemachtes Senfsteak auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,20 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Spätzle-Pilzpfanne mit Eierknöpfle, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf Rahm Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gegrillte Kasslerscheiben Vom Lachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf- Mayo- Dipp Portion € 7,00	Spitzkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 4,60 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Sommerlicher Salat mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing Portion € 6,00 (4,5) Allergene: C,I
MITTWOCH 13.07.22	Spanferkelbraten mit geschmortem Rotkraut, Stampf - kartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,20 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Band-Nudeln mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini und gehobeltem Parmesan Portion € 7,00	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu Stampfkartoffeln Portion 7,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Tomaten-Staudensellerie-Suppe mit frischem Basilikum und Geflügelfleischeinlage -Dessert- Portion € 4,60 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,G,I	Blattsalatmix mit gebratenen Champignons und Kräutern, dazu Croutons und ein Dressing Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 14.07.22	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelknödel Portion € 7,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und Buttereis Portion € 7,00 (5,6) Allergene: G,I	Hähnchen-Nuggets hausgemachte Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 7,00	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi Portion € 4,60	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,00 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 15.07.22	Gebratenes Rotbarschfilet mit einer Krebsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln Portion € 7,60 (D,5,6) Allergene: G,I	 Tortellini-Pfanne vegetarisch gefüllte Tortellini mit knackigen Bohnen, Champi - gnons, Brokkoli und Kirschtoma - Portion 7,00€	Hackbällchen in Senfsauce mit leckerem bunten Gemüse- jasminreis, garniert mit Schnitt - lauch, Petersilie und Karotte Portion € 7,00	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,R,5) Allergene: I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikum und einem Balsamicodressing Portion € 6,00 (4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 16.07.22	Hühnersuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 4,60 (G,4,5) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 17.07.22	Krosse Poulardenbrust mit gegrilltem Frühlingslauch, Karotten-Kartoffelpüree und einer Weißweinsauce Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I			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 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 18.07. - 24.07.2022



29. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 18.07.22	Strohschweinschnitzel „Jäger Art“ mit einer Champignonsauce, ge- stovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Couscouspfanne mit feinem Julienne Gemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 7,00 (5) Allergene: A1,C,L	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, dazu Bechameltkartoffeln Portion € 7,00 (5) Allergene: G	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleisch einlage und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachter Kartoffelsalat mit zwei kleinen Frikadellen auf einem Salatbett bunt garniert Portion € 6,00 (S,R,G,5) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 19.07.22	Gegrilltes Schweinenackensteak mit einer Haube aus Paprika, Zwie- beln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 7,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Hausgemachte Semmelklöße in einem cremigen Waldpilzragout und feinen Kräutern Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röst- kartoffeln Portion € 7,00 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleisch einlage und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,R,4,6) Allergene: I	Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons, bunt garniert Portion € 6,00 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 20.07.22	Gebratene Entenkeule mit einer Orangensauce, dazu gebratenes Chinagemüse und Gnocchi Portion € 7,20 (G,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Spaghetti Bolognese mit pikanter rote Linsen-Bolognese Portion € 7,00	Pikanter Kräuterhackbraten mit einer herzhaften Bratensauce, dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Hühnersuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln -Dessert- Portion € 4,80 (S,R,4,5,6) Allergene: C,G,I	Karottensalat mit Ananas und gegrillten Putenstreifen auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,00 (G,5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 21.07.22	Dohrmanns Grillteller mit kleinem Nacken- und Putensteak, Cevapcici und Grillbratwurst, einer halben Backkartoffel, Krautsalat und Tzatziki Portion € 7,90	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 7,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Schweinegeschnetzeltes in einer Champignonsauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu Pe- tersilienkartoffeln Portion € 7,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit kleinen Nudeln Portion € 4,60 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Räucherlachsrose auf Blattsalat mit einem Honig-Senf-Dressing Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 22.07.22	Gedünstetes Fischfilet In pikanter Senfsauce mit leckerem Blattspinat und Kartoffeln Portion € 7,60 (D,5,6) Allergene: G,I,J,L	 Spirelli-Bolognese mit einer pikanten rote Linsen- Bolognese Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1, C,G,I	Zarte Mandel-Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Klassischer Möhreeneintopf mit frischem Suppengrün, Fleisch einlage und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,R,5) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,00 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 23.07.22	Herzhafter Gemüseintopf mit Fleisch einlage und Kartoffeln Portion € 4,60 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I			NAME:	
SONNTAG 24.07.22	Zartes Schweinefilet in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln Portion € 7,60 (S,5) Allergene: C,G,I			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 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 25.07. - 31.07.2022



30. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.07.22	"Cordon Bleu" von der Pute auf Sauce Bearnaise, dazu Erbsen und Möhren in Kräuterrahm und Salzkartoffeln Portion € 7,20 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer" mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle Portion € 7,00 (5,6) Allergene: C,G,I	Dohrmanns Bauernbratwurst mit herzhafter Sauce, gerösteten Zwiebeln und frischem Sommergemüse, dazu leckere Ofenkartoffeln Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 4,60 (G,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
DIENSTAG 26.07.22	Putengulasch „Landgrafen Art“ in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pilzen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle Portion € 7,20 (G,5,6) Allergene: G,I	 Gebratene Champignons in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln Portion € 7,00 (5,6) Allergene: G,I	Farfalle mit einer Chili-Dill-Sauce und gegrillten Putenbruststreifen, dazu Zuckerschoten und Cherrytomaten Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,J,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Dohrmanns Eiersalat auf knackigem Eisbergsalatbett Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,G,J
MITTWOCH 27.07.22	Herzhafte Paprikaschote mit saftigem Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis Portion € 7,20 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,00 (5,6) Allergene: I,L	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Scheiben mit buntem Gemüse, Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: G,I	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln -Dessert- Portion € 4,60 (S,R,5) Allergene: I,L	Käse-Trauben-Salat mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert Portion € 6,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 28.07.22	Tafelspitz "Wiener Art" in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Rigatoni mit Kirschtomaten, Feta und leckerer Sauce Portion € 7,00	"Allgäuer Pfanne" Schnitzfleisch gebraten, in einer Pilzsauce mit Rosenkohlröschen, dazu Spätzle mit Käse überbacken Portion 7,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,60 (S,R,5) Allergene: I	Geflügelsalat auf Salatbett mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 29.07.22	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion 7,40 (D,5) Allergene: G,I	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit einer Käse-Sahnesauce Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Portion € 7,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und leichter Knoblauchnote Portion 4,60 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Zwei kleine Schnitzel auf pikantem Nudelsalat, bunt garniert Portion € 6,00 (S,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 30.07.22	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 31.07.22	Filettopf vom Strohschwein mit Pfifferlingen und gebutterten Eierspätzle Portion € 7,60				

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