








SPEISEPLAN 22.08. - 28.08.2022



34. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 22.08.22	Bremer Labskaus mit gebratenem Spiegelei und pikanter Gewürzgurke Portion € 7,20 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Bunter Gemüsereis mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen in cremiger Sauce Portion € 7,00 (5,6) Allergene: G,I	Schnitzel vom Strohschwein dazu Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 4,60 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gekochten Eiern auf knackigem Gemüse und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,00 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 23.08.22	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 7,20 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 7,00 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 7,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,60 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,00 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 24.08.22	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 7,60 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Buntes Gemüsebett auf Wildreis und leckerer Sahnesauce Portion € 7,00	Jägerpfanne mit Filetstücken mit saftigen Filetstücken vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett Portion € 7,00	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen -Dessert- Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,00 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 25.08.22	Schweinefilet BBQ In leckerer Barbecuesauce, dazu gegrilltes Ratatouille Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 7,00	Hausgemachte Lasagne mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse Portion € 7,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Gemüseintopf mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 4,60 (R,5,6) Allergene: G,I	Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 26.08.22	Hausgemachter eingelegerter Brathering mit leckerem Bratkartoffeln, dazu ein Bohnensalat Portion € 7,60	 Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und mit Käse überbacken Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Köttbular schwedische Hackbällchen mit Champignonrahmsauce und Gurkensalat Portion € 7,00 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Leckere Tomatensuppe mit Kräutern und Reis Portion € 4,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat im Joghurt dressing mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,00 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 27.08.22	Sommerlicher Erbsentopf mit reichlich buntem Gemüse und kleinem Würstchen Portion € 5,00			NAME:	
SONNTAG 28.08.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons und gebuttertem Reis Portion € 7,60 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L			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. 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 29.08. - 04.09.2022



35. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 29.08.22	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 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	Bunter Salat mit geräucherter Putenbrust, bunt garniert Portion € 6,00 (G,4,5) Allergene: G,I
DIENSTAG 30.08.22	Senfbraten vom Strohschweinkamm auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,20 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Spätzle-Pilzpfanne mit Eierknöpfe, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf Rahm Portion € 7,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gegrillte Kasslerscheiben vom Strohschweinlachs 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 31.08.22	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	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettucine, Parmesan und Tomatensoße Portion € 7,00	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 01.09.22	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 Hähnchenbrust - streifen bunt garniert Portion € 6,00 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 02.09.22	Zartes Rotbarschfilet auf Zucchini - auflauf mit einer leichten Quark-Kräutersauce Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Tortellini-Pfanne vegetarisch gefüllte Tortellini mit knackigen Bohnen, Champignons, Brokkoli und Kirschtomaten 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	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 03.09.22	Hühnersuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 4,60 (G,4,5) Allergene: I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 04.09.22	Krosse Poulardenbrust mit gegrilltem jungem Lauch, Karotten-Kartoffelpüree und einer Weißweinsauce Portion € 7,60 (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. Sulfite, 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 05.09. - 11.09.2022



36. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 05.09.22	Leckeres Schweineschnitzel vom Strohschwein mit Erbsen und Wurzeln in Rahm, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Couscouspfanne mit feinem Julienne Gemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,L	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, dazu Bechamelkartoffeln Portion € 7,30 (5) Allergene: G	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,4,5,6) Allergene: I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert Portion € 6,30 (S,5) Allergene: G,C,I,L
DIENSTAG 06.09.22	Gegrilltes Schweinenackensteak „Jäger Art“ mit einer Haube aus Champignons und Zwiebeln in herzhafter Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 7,50 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Hausgemachte Semmelklöße in einem cremigen Waldpilzragout mit frischen Kräutern Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,30 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,4,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Speckkartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,30 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 07.09.22	Hühnerfrikassee "Hausfrauen Art" in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Spaghetti Bolognese mit pikanter roter Linsen-Bolognese Portion € 7,30	Pikanter Kräuterhackbraten mit einer herzhaften Bratensauce, dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln Portion € 7,30 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Hühnersuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln -Dessert- Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: C,G,I	Kochschinken-Salat mit Tomate, Gurke und Dill Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 08.09.22	Saftiges Rindergulasch vom Weiderind mit Waldpilzen und Spirellinudeln Portion € 7,50 (R,5,6) Allergene: A1,C,I,J	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Schweinegeschnetzeltes in einer Champignonsauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit kleinen Nudeln Portion € 4,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Knackiger Feldsalat mit Cherrytomaten, Parmesankäse und einem Balsamico-Himbeer-Dressing Portion € 6,30 (5) Allergene: G,I
FREITAG 09.09.22	Gebratenes Rotbarschfilet mit einer Krebsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Auberginen-Kartoffel-Curry mit Auberginen, Tomaten und Kartoffelwürfeln in pikanter Currysauce Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1, C,G,I	Zarte Mandel-Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote Portion € 7,30 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Klassischer Möhreeneintopf mit frischem Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Apfel, Paprika, Möhre und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 10.09.22	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 11.09.22	Zartes Schweinefilet in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln Portion € 7,90 (S,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 Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel



SPEISEPLAN 12.09. - 18.09.2022



37. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 12.09.22	Bayrischer Leberkäse Grob & Fein mit Spiegelei, Kartoffelpüree und Schmorkraut Portion € 7,50 (R,S,5,6) Allergene: A1,G,I	 Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer" mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle Portion € 7,30 (5,6) Allergene: C,G,I	Senfeier in pikanter cremiger Senfsauce mit Bacon, dazu Petersiliekartoffeln Portion € 7,30 (S,5,6) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen Portion € 5,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,I	Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,30 (5) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 13.09.22	Zartes Haxenfleisch mit Rotkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gebratene Champignons in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Bayrisches Dunkelbiurgulasch würzig und lecker dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,I	Geschmälzte Zwiebelsuppe mit feinen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt Portion € 4,80 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Rote Bete Salat mit Räucherforelle Portion € 6,30 (D,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 14.09.22	Gebratene Entenkeule mit einer Biersauce, gebutterten Erbsen und Karotten sowie Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (G,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,30 (5,6) Allergene: I,L	Schweineschnitzel "Bergsteiger Art" vom Strohschwein in Käsehülle gebraten mit geschmorten Champignons und Kartoffelrösti Portion € 7,30	Klassischer Möhreintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln - Dessert - Portion € 4,80 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Bayrischer Wurstsalat in einer pikanten Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate und Käse Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 15.09.22	Gegrillter Spanferkelschinken auf Schwammerlsauce mit Kartoffelröstis Portion € 7,50 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Reiberdatschi mit Birnen-Apfel-Obatzda Portion € 7,30	Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bayrisch Kraut und haus- gemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,30 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Bayrische Pfannkuchensuppe mit Speck und feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 4,80 (S,4,5,6) Allergene: A1,G,I	Bayrischer Kartoffelsalat auf einem Salatbett mit einer Scheibe Hackbraten, bunt garniert Portion € 6,30 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 16.09.22	Gebackenes Fischfilet mit Süßsenfkruste, Remoulade und bayrischem Kartoffelsalat Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Hausgemachte Semmelknödel in leckerer Schwammerlsauce Portion € 7,30	Bayrische Fleischpflanzerl mit Schmand Dip und Krautsalat mit Speck Portion € 7,30 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Bayrische Kartoffelsuppe mit einer Weißwurst Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I	Hähnchensalat "Bayrische Art" mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gurke und Schnittlauch Portion € 6,30 (G,5) Allergene: A1,C,I,J
SAMSTAG 17.09.22	Bayrischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen in einer herzhaften Sauce Portion € 7,90			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 18.09.22	Erbssuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: 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 = geschwärtzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel