



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



SPEISEPLAN 19.09. - 25.09.2022



38. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.09.22	Leckere Kohlroulade in Sauce mit Rauchspeck- Kümmel - note, dazu Petersiliekartoffeln Portion € 7,50 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika-Tomaten- Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion 7,30€ (5,6) Allergene: C,I	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I	Gekochte Eier auf einem Gemüsesalat, bunt garniert Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 20.09.22	Geschmorte Dicke Rippe vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion: 7,30 (S,5,6) Allergene: G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage und Suppengrün Portion € 4,80 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,30 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 21.09.22	Norddeutsche Poularde "Birne-Bohne-Speck" mit Salbeisauce und Kartoffelstampf Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis Portion € 7,30 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Graupensuppe mit Kasseler und Kartoffel -Dessert- Portion € 4,80 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett Portion € 6,30 (D,5,6) Allergene: G,I,L
DONNERSTAG 22.09.22	Krustenbraten vom Strohschwein in eigener Sauce mit Erbsen, Wurzeln und Spargel in Rahm, dazu gebutterte Kartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Senfeier in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilien- kartoffeln Portion € 7,30 (S,6) Allergene: A1,C,G,J	Paprika-Crème-Suppe mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse Portion € 4,80 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Bunter Tomatensalat mit Gurke, Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 23.09.22	Saftige Lachs-Farfalle-Pfanne mit Cherrytomaten, Frühlings- zwiebeln und grünem Spargel und einer hausgemachten Sahneseauce Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	 Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahn-Weiss - wein-Sauce, dazu Mandelreis Portion € 7,30	Gebratene Leber "Berliner Art" überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und frisches Kartoffelpüree Portion € 7,30 (R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Artischockensalat in Weißweinsteinmarinade Portion € 6,30 (5,6) Allergene: G,I,L
SAMSTAG 24.09.22	Hausgemachte Gyrossuppe mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 25.09.22	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelknödel Portion € 7,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J			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. 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 26.09. - 02.10.2022



39. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 26.09.22	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Penne mit Spinat, Putenstreifen, Sahne-sauce und Cherrytomaten Portion € 7,30 (G,5,6) Allergene: C,I	Steckrübeneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,30 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
DIENSTAG 27.09.22	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken Portion 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Knuspriges Kräuterschnitzel mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand Portion € 7,30	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und Fleischeinlage Portion 4,80€	Chinakohl "Athen" mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch Portion € 6,30 (4,5) Allergene: A1,C,D,G,I
MITTWOCH 28.09.22	Kasselernackern vom Strohschwein in einer herzhaften Bratensauce mit Rauchspeck und Zwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 7,50 (S,R,5,6) Allergene: A1,G,I	 Rigatoni alla Norma sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce Portion € 7,30	Saftige Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, in Tomatensauce, dazu gebutterter Reis Portion € 7,30 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,30 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 29.09.22	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in Dohrmanns Burgundersauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel Portion € 7,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Putensteak "Hawaii" mit Schinken und Ananas und Käse überbacken, dazu eine hausgemachte Currysauce und Reis Portion € 7,30 (G,5,6) Allergene: G,I	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 4,80 (S,4,6) Allergene: A1,G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Paprika in leichtem Dressing Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 30.09.22	Gebratenes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce Portion € 7,90	 Champignon-Kräuter-Ragout auf frischem Bandnudelbett Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Chili-Honig-Hähnchenbrust mit Paprikareis, Kirschtomaten und grünem Bohnengemüse Portion € 7,30 (5,6) Allergene: C,G,I	Käsecremesuppe „Florentiner-Art“ mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne Portion € 5,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Wildkräutersalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse Portion € 6,30 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 01.10.22	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit kleinem Wiener Würstchen Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 02.10.22	Tiroler Topf aus zartem Kalbsgeschnetzeltem mit frischen Champignons, pürierten Tomaten und Zwiebeln auf Butterspätzle Portion € 7,90			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 03.10. - 09.10.2022



40. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 03.10.22	Feiertag				
DIENSTAG 04.10.22	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 7,50 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 7,30 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gyros vom Strohschwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 7,30 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Krautsalat mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing Portion € 6,30 (5) Allergene: A1,C,I,J
MITTWOCH 05.10.22	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl mit Butterbröseln und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Buntes Gemüsebett auf Wildreis und leckerer Sahnesauce Portion € 7,30	Jägerpfanne mit saftigen Filetstücken vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett Portion € 7,30	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen -Dessert- Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Conchiglie mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing Portion € 6,30
DONNERSTAG 06.10.22	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Kartoffelklößen Portion € 7,90 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 7,30	Hausgemachte Lasagne mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse Portion € 7,30 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Gemüseintopf mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 4,80 (R,5,6) Allergene: G,I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,30 (5) Allergene: C,G,I
FREITAG 07.10.22	Zartes Lachsfilet schonend gegart mit feiner Kräuter -haube, Blattspinat und einer leichten Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Gemüsefrikadelle mit Erbsen und Wurzeln in Rahm dazu Kartoffelpüree Portion € 7,30	Dohrmanns grobe Bratwurst mit Apfel-Zwiebel-Gemüse dazu Kräuter-Kartoffelpüree und Senf Portion € 7,30	Leckere Tomatensuppe mit Kräutern, Reis und gekochtem Schinken in feinen Streifen Portion € 4,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat im Joghurtdressing mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,30 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 08.10.22	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 09.10.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel, Champignons und gebuttertem Reis Portion € 7,90 (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. 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