







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 Joghurt dressing 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



SPEISEPLAN 10.10. - 16.10.2022



41. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.10.22	Saftiges Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken auf einer pikanten Curry-Früchte-Sauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,30	Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,I	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Paprika, dazu Mettbällchen Portion € 6,30 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 11.10.22	Senfbraten vom Strohschweinkamm auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Spätzle-Pilzpfanne mit Eierknöpfle, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf cremiger Sauce Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gegrillte Kasslerscheiben vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf-Mayo-Dipp Portion € 7,30	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,4,5) Allergene: I	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 6,30 (G,5) Allergene: A1,C,G,I
MITTWOCH 12.10.22	Spanferkelbraten mit geschmortem Rotkraut, Stampf - kartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,50 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	Band-Nudeln mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini-scheiben und gehobeltem Parmesan Portion € 7,30	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettucine, Parmesan und Tomatensoße Portion € 7,30	Wirsing-Bacon-Eintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage -Dessert- Portion € 4,80 Allergene: A1,C,G,I	Blattsalatmix mit gebratenen Champignons und Kräutern, dazu Croutons und ein Dressing Portion € 6,30 (5) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 13.10.22	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und gebutterter Reis Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Hähnchen-Nuggets hausgemachte Nuggets auf remiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 7,30	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi Portion € 4,80	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbrust - streifen bunt garniert Portion € 6,30 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 14.10.22	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 knäckigen Bohnen, Champignons, Brokkoli und Kirschtomaten Portion 7,30€	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf Portion 7,30 (S,5,6) Allergene: G,I	Rosenkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (5,6) Allergene: A1,G,I	Pikanter Eiersalat in einer Senfcreme auf Champignons mit Spargel und einem Salatbett Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 15.10.22	Hühnersuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 5,00 (G,4,5) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 16.10.22	Curry-Huhn zartes Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Sauce, dazu gebutterter Reis und gebackene Ananasscheibe 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 17.10. - 23.10.2022



42. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 17.10.22	Strohschweinschnitzel 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 18.10.22	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 ein Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,30 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Käsecremesuppe „Florentiner Art“ mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne Portion € 4,80 (S,R,4,5) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Speckkartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,30 (S,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 19.10.22	Hühnerfrikassee „Dohrmanns Art“ in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Spaghetti Bolognese mit pikanter rote 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	Karotten-Ingwer-Suppe mit Dessert Portion € 4,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kochschinken-Salat mit Tomate, Gurke und Dill Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 20.10.22	-Startschuss in die Grünkohlsaison- Dohrmanns Grünkohlplatte lecker und herzhaft mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Bauchspeck, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 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	Sauerkrautsuppe mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Rote-Bete-Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,30 Allergene: A1,C,G,I,J
FREITAG 21.10.22	Gebratenes Fischilet mit einer Hummerkrebssauce, Mandelbrokkoli 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	Zucchini-Hackfleisch-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,G,I	Cremiger Lauchsalat mit Mandarinen und Croutons Portion € 6,30
SAMSTAG 22.10.22	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I			NAME:	
SONNTAG 23.10.22	Herzhaftes Wildgulasch mit Waldpilzen, Birne und Preiselbeeren, dazu 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. 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 24.10. - 30.10.2022



43. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 24.10.22	Dohrmanns grobe Bratwurst mit einer Bratensauce und glasierten Zwiebeln, dazu Gemüse in Rahm und Stampfkartoffeln Portion € 7,50 (S,5,6) Allergene: G, I	 Würziges Kartoffelcurry mit einer pikanten Curry-Sauce aus Creme Fraiche und Kokosmilch Portion € 7,30	Senfeier in pikanter cremiger Senfsauce mit Bacon, dazu Petersilienkartoffeln 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	Blattsalat mit Kochschinken, Tomate, Gurke, Balkankäse und Ei, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (S,4,5,6) Allergene: C, G, I
DIENSTAG 25.10.22	Zartes Haxenfleisch mit Schmorkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1, C, G, I	 Paprika-Reispfanne mit einer leckeren Joghurtsauce Portion € 7,30	Bayrisches Dunkelbieregulasch würzig und lecker dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (S, R, 5, 6) Allergene: A1, C, I	Leckere Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Chili Portion € 4,80 (4,5) Allergene: I	Bayrischer Wurstsalat in einer Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,30 (S,4,5,6) Allergene: C, G, I
MITTWOCH 26.10.22	Wiener Tafelspitz in einer Apfel- Meerrettich-Sauce, dazu Möhren und Lauch und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (R,4,5,6) Allergene: G, I	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnen-blumenkernen Portion € 7,30 (5,6) Allergene: I, L	Schweineschnitzel „Bergsteiger Art“ vom Strohschwein in Käsehülle gebraten mit geschmorten Champignons und Kartoffelrösti Portion € 7,30	Ungarische Gulaschsuppe fein abgeschmeckt -Dessert- Portion € 5,00 (S, R, 5, 6) Allergene: A1, C, G, I	Zarte Schweinefiletscheiben auf buntem Salat mit einem Mango-Dip Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: A1, C, G, I
DONNERSTAG 27.10.22	Gebratene Entenkeule mit in einer Orangensauce mit Apfelrotkohl und Petersilien- kartoffeln Portion € 7,90 (G, S, 4, 5, 6) Allergene: A1, C, G, I, L	 Leckere Bandnudeln mit Basilikum-Rucola-Pesto und einem Hauch Knoblauch Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1, C, G, I	Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bayrisch Kraut und hausge - machtem Kartoffelstampf Portion € 7,30 (R, S, 4, 5) Allergene: A1, C, G, I, L	Deftiger Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S, R, 5) Allergene: A1, G, I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,30 (4,5) Allergene: A1, C, G, I
FREITAG 28.10.22	Buntes Fischfrikassee mit gebuttertem Reis Portion € 7,90	 Hausgemachte Semmelknödel in leckerer Schwammerlsauce Portion € 7,30	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und frisches Kartoffelpüree Portion € 7,30 (S, R, 4, 5, 6) Allergene: A1, C, G, I	Hausgemachte Gyrossuppe mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln Portion € 5,00 (S, R, 5) Allergene: I	Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett Portion € 6,30 (D, 5, 6) Allergene: C, G, I
SAMSTAG 29.10.22	Dohrmanns Grünkohlplatte lecker und herzhaft mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Bauchspeck, dazu Salzkartoffeln Portion € 8,90 (S,4,5,6) Allergene: A3, I, J, L			NAME:	
SONNTAG 30.10.22	Erbsensuppe mit Suppengrün und Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S, R, 4, 5, 6) Allergene: 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