








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 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	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 Fischfriskassee 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



SPEISEPLAN 31.10. - 06.11.2022



44. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 31.10.22	Feiertag				
DIENSTAG 01.11.22	Leckere Kohlroulade in Sauce mit Rauchspeck-Kümmel - note, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion 7,30€ (5,6) Allergene: C,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage und Suppengrün Portion € 4,80 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Gefüllte Schinkenröllchen auf einem Salatbett mit Gurken, Tomaten und Ei, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 02.11.22	Ochsenwoche Saftiges Gulasch vom Weideochsen mit Spirellinudeln Portion € 7,50 (R,5,6) Allergene: A1,G,I	Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion: 7,30 (S,5,6) Allergene: G,I	Graupensuppe mit Kasseler und Kartoffeln -Dessert- Portion € 4,80 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Knackige Salatplatte mit Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (G,4,5) Allergene: G,C,I
DONNERSTAG 03.11.22	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	Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern Und Parmesankäsehaube Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Fruchtiges Hähnchen- geschnetzeltes in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis Portion € 7,30 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Paprika-Crème-Suppe mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse Portion € 4,80 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,30 (5) Allergene: A1,C,G,I,J
FREITAG 04.11.22	Saftige Lachs-Farfalle-Pfanne mit Cherytomaten, Frühlingszwiebel und grünem Spargel und einer haus- gemachten Sahnesauce Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erb- sen in leichter Sähne-Weisswein- 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	Eiersalat auf einem Gemüsesalat, bunt garniert Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 05.11.22	Herzhafter Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 06.11.22	Ochsenwoche Zarter Schmorbraten vom Weideochsen mit Apfelrotkohl und Kartoffelkößen Portion 7,90 (R,S,4,5,6)				

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 07.11. - 13.11.2022



45. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 07.11.22	Cordon Bleu von der Pute mit Sauce Bernaise, dazu Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Knuspriges Kräuterschnitzel mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand Portion € 7,30	Steckrübeneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,4,5,6) Allergene: I	Käse-Trauben-Salat mit Goudawürfeln, blauen und grünen Trauben und einem kleinen Brötchen Portion € 6,30 (4,5) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 08.11.22	Geschmorte Dicke Rippe vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Kürbis-Karotten-Auflauf in Rahm überbacken Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Penne mit Spinat, Putenstreifen, Sahnesauce und Cherrytomaten Portion € 7,30 (G,5,6) Allergene: C,I	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 09.11.22	Zartes Haxenfleisch mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln und eine leckere Sauce Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: A1,C,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 -Dessert- 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 10.11.22	Zarter Rinderschmorbraten vom Weideochsen in einer Bratensauce mit Erbsen und Wurzeln in Rahm und Kartoffelklößen Portion € 7,90 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Champignon-Kräuter-Ragout auf frischem Bandnudelbett Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Hackbällchen in Senfsauce mit buntem Gemüseis Portion € 7,30	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 4,80 (S,4,6) Allergene: A1,G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Parika in leichtem Dressing Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 11.11.22	Braten von der Martinsgans mit herzhafter Gänsesauce, Apfelrotkohl, Knödel und Apfel-Marzipan-Spalten Portion € 9,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Schweineschnitzel in Sesam-Honig-Panade dazu Reis und Paprikagemüse Portion € 7,30	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 12.11.22	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit kleinem Wiener Würstchen Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 13.11.22	Zartes Schweinfilet mit gemischtem Gemüse und kleinen Butterkartoffeln Portion € 7,90 (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