








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



SPEISEPLAN 14.11. - 20.11.2022



46. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 14.11.22	Hausgemachte Pfannenfrikadelle in einer Zwiebelsauce, dazu Kohlrabigemüse in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 7,50 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Kartoffel-Gulasch mit Kartoffeln und Pilzen, dazu Paprika und Fussilnudeln Portion € 7,30 (5) Allergene: A1,C,G,I	Senfeier in einer leichten Senfsauce, mit Erbsen und Wurzeln, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,30 (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage und buntem Gemüse Portion € 4,80 (5,6) Allergene: A1,C,I,J	Nudelsalat „Italienische Art“ mit knackigen Paprika, schwarzen Oliven und Pesto Rosso Portion € 6,30
DIENSTAG 15.11.22	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 7,30 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gegrillte Cevapcici mit Balkangemüse, pikanter Tomatensauce und Butterreis Portion € 7,30 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,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 16.11.22	Norddeutsche Poularde „Birne-Bohne-Speck“ mit Salbeisauce und Kartoffelstampf Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 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 Karpfen auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing Portion € 6,30
DONNERSTAG 17.11.22	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	 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 18.11.22	Gebratenes Fischfilet „Italienische Art“ mit Rosmarinkartoffeln Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: I	 Gemüsefrikadelle mit Erbsen und Wurzeln in Rahm dazu Kartoffelpüree Portion € 7,30	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Portion € 7,30 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	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 19.11.22	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 20.11.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel, Champignons und gebuttertem Reis Portion € 7,90 (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. 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 21.11. - 27.11.2022



47. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 21.11.22	Bremer Labskaus mit roter Bete und Spiegelei Portion € 7,50 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,30	Spaghetti "Bolognese Art" in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat Portion € 7,30 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,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 22.11.22	Krustenbraten vom Strohschwein in Rahm-Schwammerlsauce, dazu bayrisch Kraut und leckere Semmelknödel Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1,C,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 23.11.22	Gebratene Ente in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,H1	 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 24.11.22	Dohrmanns Rinderroulade in eigener Sauce, 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	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in einer leckeren Currysauce, dazu Gemüse und Reis Portion € 7,30 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi Portion € 4,80	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,30 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 25.11.22	Zartes Lachsfilet schonend gegart mit feiner Kräutersauce, Blattspinat und einer leichten Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: G,I	 Tortellini-Pfanne vegetarisch gefüllte Tortellini mit knackigen Bohnen, Champignons, Brokkoli und Kirschtoma 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 26.11.22	Putengeschnetzeltes mit Spirellinudeln und Champignons Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: G,I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 27.11.22	Unser Extra für Sie am 1. Adventssonntag Zartes Entenbrustfilet in Sauce mit Rosenkohl und Semmelbröseln, dazu Kartoffelgratin und Bratpfelmousse als Dessert Portion € 10,50 (G,5) 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. 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