



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 Hähnchenbrust -streifen bunt garniert Portion € 6,30 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 25.11.22	Zartes Lachsfilet schonend gegart mit feiner Kräuterhaube, 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. 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 28.11. - 04.12.2022



48. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 28.11.22	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
DIESTAG 29.11.22	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	Schweinegeschnetzeltes in einer Champignonsauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Käsecremesuppe „Florentiner Art“ mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne Portion € 4,80 (S,R,4,5) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,30 (S,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 30.11.22	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	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit Baconwürfeln, frischen Kräutern, Pilzen und Zwiebeln, dazu gebutterter Wildreis Portion € 7,30 (G,R,5) Allergene: A1,C,G,I	Karotten-Ingwer-Suppe -Dessert- Portion € 4,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Festtagsschlemmersalat aus zartem gekochten Schinken auf knackigem Salatbett Portion € 6,30 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 01.12.22	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	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 7,30 (5) 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	Sauerkrautsuppe mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Gegrillter Kürbis auf Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen Portion € 6,30
FREITAG 02.12.22	Gebratenes Fischfilet mit einer Hummerkrebssauce, Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Käsetortellini auf einem Gemüsebett mit pikanter Tomatensauce Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G	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 03.12.22	Unser Extra für Sie am 2. Adventssonntag Leckerer Gänsebraten in Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel und leckerem Marzipanapfel Portion € 11,50 (G,5) Allergene: A1,C,G,I		Hühnersuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I	NAME:	
SONNTAG 04.12.22	Pikantes Wildragout in einer Pilzsauce mit Birnenwürfeln, dazu Preiselbeeren und Butterspätzle Portion € 8,90 (G,4,5) Allergene: A1,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 05.12. - 11.12.2022



49. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 05.12.22	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	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu Apfel - kompott Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich und Meitbällchen Portion € 5,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,I	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,30 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 06.12.22	Winterlicher Krustenbraten vom Stroschwein mit Honigkruste, dazu Backobstsauce und Kartoffelklöße Portion € 7,50	 Paprika-Reispfanne mit einer leckeren Joghurtsauce Portion € 7,30	Zartes Hähnchenschnitzel in heller Sauce, dazu gebuttertes Wintergemüse und Mandelreis Portion € 7,30	Leckere Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Chili Portion € 4,80 (4,5) Allergene: I	Knackige Blattsalate mit Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert Portion € 6,30 (G,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 07.12.22	Zarte Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,90	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,30 (5,6) Allergene: I,L	Schweineschnitzel "Bergsteiger Art" vom Stroschwein 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 08.12.22	Zartes Entenbrustfilet in eigener Sauce mit Apfelrotkohl und kleinen Butterkartoffeln Portion € 7,90	 Rosenkohl Gratin mit Kartoffeln und Käse überbacken Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A2,A3,G,I	Feurige Hackbällchen mit einer leckeren Tomatensauce und mit Fetakäse bestreut, dazu Reis Portion € 7,30 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Bayrischer Wurstsalat in einer Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: G,I
FREITAG 09.12.22	Buntes Fischfrikassee mit gebuttertem Reis Portion € 7,90	 Moussaka griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen und Käse Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,F	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	Spitzkohleintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffelsalat mit leichtem Dressing, dazu zwei kleine Frikadellen Portion € 6,30 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 10.12.22	Unser Extra für Sie am 03. Adventssamstag Frischlingskeule mit Feigen in Glühwein-Pfeffer-Sauce, dazu Butterspätzle, Bremer Rote Grütze und Vanillesauce als Dessert Portion € 10,90 (G,5) Allergene: A1,C,G,I		Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage, Porree, Karotten und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I	NAME:	
SONNTAG 11.12.22	Curry-Huhn mit Butterreis 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