



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 Strohschwein 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 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 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



SPEISEPLAN 12.12. - 18.12.2022



50. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 12.12.22	Putensteaks mit Curry-Früchte-Sauce, dazu feine Erbsen und gebutterter Reis Portion € 7,50 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Winterlicher Kartoffelaufbau mit Karotten, Lauchzwiebeln und Käse überbacken Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,30 (5) Allergene: G	Leckere Blumenkohlsuppe mit Kochschinken, Kartoffeln und Kräutern Portion € 4,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Kartoffelsalat mit Bauernsülze und selbstgemachte Remoulade Portion € 6,30 (4,5) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 13.12.22	Hausgemachtes Senfsteak mit einer pikanten Sauce, dazu grüne Bohnen mit Bacon und Schmorkartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Vollkornpenne mit Gemüse und Tomatensauce Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,A2,C,G,I	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion € 7,30 (S,5,6) Allergene: G,I	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und roten Bohnen Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais u. Balkan-Käse auf einem Salatbett garniert Portion € 6,30 (5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 14.12.22	Wildragout Topf vom zarten Reh und Hirsch nach altem Hausrezept mit Waldpilzen und Preiselbeeren, dazu Pariser Kartoffeln Portion € 8,90 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Vegetarisches Schnitzel mit Gemüse in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,30 (5,6) Allergene: A1,C,F,G,I,L	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu eine Tomatensauce und Reis Portion € 7,30 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Schnippelbohneintopf mit Möhren, Sellerie und Fleischeinlage - Dessert - Portion € 4,80 (R,S,4,5) Allergene: G,I,L	Farmersalat mit gebratener Entenbrust, bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 15.12.22	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	 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	Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S,4,5) Allergene: I,G	Zartes Schweinefilet auf winterlichem Blattsalat mit Mango-Dip Portion € 6,30 (D,5,6) Allergene: G,C,I
FREITAG 16.12.22	Leckerer Gänsebraten in Sauce, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Marzipanapfelwürfel Portion € 9,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 7,30 (5,6) Allergene: G,I	Spanische Reispfanne mit knackigem Gemüse und Garnelen Portion € 7,90 Allergene: G,I	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S,R,4,5,6) Allergene: I,L	Eiersalat mit Champignons in einer leichten Senfcreme und Räucherlachsstreifen Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: C,G,I,J,L,B
SAMSTAG 17.12.22	Unser EXTRA am 4. Adventssamstag Kaninchenkeule mit Weißwein und Oliven dazu mediterranes Gemüse, Gnocchi, Schokoladenpudding mit Schokoraspeln Portion € 10,90 (5)		Erbsensuppe mit Suppengrün mit kleinen Würstchen und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,4,5)	NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 18.12.22	Hähnchenbrustfilet "Toskana" gegrilltes Hähnchenbrustfilet in feiner Tomatensauce mit Käse bestreut, dazu gebutterte Schupfnudeln Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,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 19.12. - 25.12.2022



51. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.12.22	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,50 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L			Linseneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,J	Blattsalatsmix mit gebratenen Champignons, Kräutern und Croutons, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (5) Allergene: I,G,L
DIENSTAG 20.12.22	Saftiger Schweinsbraten vom Stroschwein in leckerer Sauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln Portion € 7,50 (S,4,5) Allergene: I,L			Deftige Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 6,30 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
MITTWOCH 21.12.22	Gebratene Entenkeule in einer Orangensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 8,50 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,H1,I			Bauerneintopf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kartoffeln - Dessert - Portion € 5,00 (R,S,5) Allergene: I,L	Geräucherter Lachs auf einem Salatbett, dazu ein Honig-Senf-Dressing Portion € 6,30 (G,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L
DONNERSTAG 22.12.22	Herzhafte Pfannenfrikadelle auf Schmorzwiebeln mit Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 7,50 (S,6) Allergene: A1,C,G,I,L			Bunter Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Winterlicher Salat mit Geflügelstreifen auf einem Salatbett, dazu ein Dressing Portion € 6,30 (G,5,6) Allergene: G,C,I,L
FREITAG 23.12.22	Zartes Gulasch vom Weiderind mit gebutterten Spirellinudeln Portion € 7,90			Rosenkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,80 (5,6) Allergene: A1,G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Paprika, dazu Mettbällchen Portion € 6,30 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 24.12.22	Heiligabend	Hochzeitssuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L		NAME:	
SONNTAG 25.12.22	1. Weihnachtsfeiertag			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