








SPEISEPLAN 02.01. - 08.01.2023



01. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 02.01.23	Cordon Bleu von der Pute auf Sauce Bernaise, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Winterlicher Gemüseaufbau mit einer Sahnesauce und Kartoffelwürfeln Portion € 7,60 (5) Allergene: G,I,L	Spaghetti "Bologneser Art" in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat Portion € 7,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Lauch, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,6) Allergene: G,I,L	Griechischer Bauernsalat mit Zucchini, Tomate, Gurke, Oliven und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 03.01.23	Schweinenackensteak "Piroschka" mit frischer Paprika, Champignons und Zwiebeln bedeckt, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,80 (G,5) Allergene: G,I,L	 Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Kartoffelscheiben und Kräutern Portion € 7,60 (5) Allergene: G,I,L	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt in einer Tomatensauce, dazu Reis Portion € 7,60 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Erbsensuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I,L	Italienischer Fleischsalat auf einem Salatbett Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
MITTWOCH 04.01.23	Braten von der Neujahrsgans in einer leckeren Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 8,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gebratenes Gemüse in süß-saurer Sauce mit Reis, Ananas und Frühlingsrollen Portion € 7,50 (5) Allergene: G,I,L	Leckerer Hackbraten in einer Schmorzwiebelsauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,60 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Currycremesuppe mit gerösteten Mandeln - Dessert - Portion € 5,00 Allergene: I,L	Wildkräutersalat mit gebratenen Champignons, Knoblauch und einem Dressing Portion € 6,90 Allergene: A1,G,I,L
DONNERSTAG 05.01.23	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit PINKEL, Kochwurst, Kässelerhacken und Bauchspeck, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Rosenkohl-Gratin mit Kartoffeln und Käse überbacken Portion € 7,50 (5,6) Allergene: A2,A3,G,I,L	Bauernschmaus herzhaftes Kräuterrührei mit Speckwürfeln und Champignons, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,60 (S,4,5) Allergene: C,G,I,L	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und einem Hauch Knoblauch Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
FREITAG 06.01.23	Ofenfisch mit Kräuterkruste dazu Brokkoli, Sauce und Butterkartoffeln Portion € 8,50 (D,5) Allergene: A1,C,I,L	 Tomate-Mozzarella-Gratin mit Nudeln, feinen Gewürzen und einem Hauch Knoblauch Portion € 7,50 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: C,G,I,J,L	Spitzkohleintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R) Allergene: A1,C,G,I,L	Rohkostplatte diverse Rohkostsalate des Hauses Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
SAMSTAG 07.01.23	Deftiger Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,5) Allergene: I,L			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 08.01.23	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,50 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,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. 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 09.01. - 15.01.2023



02. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 09.01.23	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree Portion € 7,80 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Mediterrane Gemüsepfanne mit feinen Gewürzen und Rosmarinkartoffeln Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln Portion € 7,60 (5,6) Allergene: C,G,I	Ingwer-Karotten-Suppe fein abgeschmeckt Portion € 5,00 (G,R,6) Allergene: A1,C,J,L	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 10.01.23	Zartes Geschnetzeltes von Kalb und Strohschwein in leckerer Sauce mit Champignons, dazu Butterspätzle Portion € 7,80	 Gemüselasagne mit feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,L	Saftige Hähnchenschenkel mit Butterkarotten, Röstkartoffeln und einer Paprikasauce Portion € 7,60 (G,4,5) Allergene: A1,C,J,L	Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Feldsalat mit Walnüssen und Putenstreifen, dazu Joghurdressing Portion € 6,90 (D,5) Allergene: A1,C,J,L
MITTWOCH 11.01.23	Wiener Tafelspitz mit pikanter Meerrettichsauce, dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80	 Spinat-Tortellini mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,J,I,L	Roulade vom Strohschwein mit Kräuter-Champignonfüllung, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Portion € 7,60	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Dohrmanns Geflügelsalat mit einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 12.01.23	Bunte Bratenplatte in herzhafter Sauce, dazu gestovte Bohnen und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I,J,L	 Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Rostbratwurst mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Sellerie-Eintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Kräutern und Hackbällchen Portion € 6,90 (S,R,5) Allergene: A1,C,J,L
FREITAG 13.01.23	Überbackener Lachs mit Käsehaube dazu Bandnudeln und eine leckere Sauce Portion € 8,90 (D,5) Allergene: A1,B,D	 Gemüseauflauf mit Gouda und Kartoffelspalten Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,J,L	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Portion € 7,60 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Linseneintopf mit Suppengemüse und Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A2,C,J,L	Eiersalat auf Eisbergbett Portion € 6,90 (S,G,5) Allergene: A1,G,J,L
SAMSTAG 14.01.23	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A1,B,D,J,L			NAME:	
SONNTAG 15.01.23	Zartes Wildgulasch in herzhafter Waldpilzsauce mit Bauernspätzle Portion € 8,90			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 16.01. - 22.01.2023



03 KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 16.01.23	Zartes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit einer Waldpilzsauce, dazu gestovte Bohnen und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,60 (5) Allergene: G	Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 17.01.23	Saftiger Krustenbraten vom Strohschwein mit einer Bratensauce, dazu Erbsen und Wurzeln in Rahm und Kräuterkartoffeln Portion € 7,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Hausgemachte Semmelklöße mit einem herzhaften Pilzragout und frischer Kräuterhaube Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Weißkohleintopf mit Hack und Kartoffeln Portion € 5,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Kartoffel-Speck-Salat mit Hackbratenscheiben auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
MITTWOCH 18.01.23	Gebratene Ente mit eigener Sauce, dazu Rotkohl und Petersiliekartoffeln Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Ofenomelett mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,60 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Hackbällchen in Senfsoße mit buntem Gemüseis Portion € 7,60	Brokkolicesremesuppe mit Kochschinkenstreifen dazu ein Dessert Portion € 5,00 (S,4,5) Allergene: A1,G,I	Bulgursalat mit Paprika, Zwiebeln und Petersilie Portion € 6,90
DONNERSTAG 19.01.23	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 8,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	Vegetarischer Nudelaufauf mit einer Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken Portion € 7,60	Geflügelragout in Preiselbeersauce mit gebuttertem Reis Portion € 7,60	Chili con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,20 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Chinakohl "Athen" mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 20.01.23	Pfannengebratenes Rotbarschfilet in einer Eihülle mit einer frischen Kräutersauce, dazu Zucchini und Schwenkkartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Leckere Spätzle mit einer Käse-Sahne-Kräutersauce und Röstzwiebelhaube Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Hähnchenfilet in knuspriger Kräuterpanade mit Fettucine und leckerem Kürbiskernpesto Portion € 7,60	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
SAMSTAG 21.01.23	Möhreneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 22.01.23	Schweinefilet vom Strohschwein in Käse-Sahne-Sauce mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelröstis 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 23.01. - 29.01.2023



04 KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 23.01.23	Bremer Labskaus mit roter Bete und Spiegelei Portion € 7,80 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Falafel-Bällchen mit leckerem Tomatenreis Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,L	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion: 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Blumenkohleintopf mit Kartoffeln, Möhren und feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Reissalat mit frischen Kräutern und gebratenen Putenstreifen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 24.01.23	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem Gemüse und leckerer Sauce Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf Portion € 7,60 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit kleinen Nudeln Portion € 5,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Brokkolisalat mit Apfel, Mandel und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
MITTWOCH 25.01.23	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Würziges Kartoffelcurry mit einer pikanten Curry- Sauce aus Kokosmilch und Creme Fraiche Portion € 7,60 (6) Allergene: A1,C,G,I,L	Süß-saures Linsengemüse garniert mit gegrilltem Bauchspeck und Kochwurst, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,60 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Bohneneintopf mit Fleischeinlage dazu ein Dessert Portion € 5,00 (S,4,5) Allergene: I,L	Matjessalat in einer Joghurt-Senf-Sauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln auf Chinakohl, dazu ein Brötchen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 26.01.23	Zartes Haxenfleisch mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln und Eine leckere Sauce Portion € 7,80 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce und frischen Kräutern Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Zartes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise, dazu leckeres Gemüse und Schwenkkartoffeln Portion € 7,60 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Steckrübeneintopf mit Suppengemüse und Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I,L	Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons und einer Kräutervinaigrette Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 27.01.23	Leckerer Kochfisch mit einer Dijon-Senfsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gebratene Leber "Berliner Art" überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und Kartoffelstampf Portion € 7,60 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Herzhafter Grünkohleintopf mit Kasseler und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,5)	Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
SAMSTAG 28.01.23	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I,L			NAME:	
SONNTAG 29.01.23	Norddeutsche Poulardenbrust mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffel-Sellerie-Stampf Portion € 7,90 (R,4,5,6) 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. 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