








SPEISEPLAN 20.02. - 26.02.2023



08. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 20.02.23	Schweinerücken-Steak "Hawaii" mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken auf einer Bernaise-Sauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Leckerer Kartoffelaufbau mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,L	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gemüseintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (5,6) Allergene: I,L	Italienischer Nudelsalat mit schwarzen Oliven, Lauch, Paprika und leichtem Dressing Portion € 6,90
DIENSTAG 21.02.23	Herzhafter Zwiebelbraten vom Strohschwein mit Schmorzwiebelhaube, Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (S,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Ravioli mit buntem Gemüse und Tomatensauce Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Curry-Huhn von der Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gebuttertem Reis Portion € 7,60 (G,4,5,6) Allergene: I,L	Hühnchen-Nudel-Eintopf mit Sellerie, Möhren und Suppennudeln Portion € 5,00 (S,R,4,6) Allergene: I,L	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 22.02.23	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl mit Butterbrösel und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Couscouspfanne mit gebratenem Gemüse und pikanter Chilisauce Portion € 7,60	Dohrmanns Rostbratwürste mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Zucchini-Hackfleisch-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,R,G,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 23.02.23	Sauerbraten vom zartgereiften Rind mit Backobstsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Portion 7,80	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,60 (5,6) Allergene: I,L	Gyros vom Schwein saftig gebraten mit frischen Zwiebeln, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: C,G,I,L	Hamburger Rauchaalsuppe mit Linsen Portion 5,00	Zwei kleine Schnitzel auf hausgemachtem Kartoffelsalat Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
FREITAG 24.02.23	Bremer Pannfisch mit Senfsauce, Bohnengemüse und gebratenen Kartoffeln Portion 8,50	 Hausgemachte Semmelklöße mit einem herzhaften Pilzragout und frischer Kräuterhaube Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Hähnchenfilet in knuspriger Kräuterpanade mit Fettucine und leckerem Kürbiskernpesto Portion € 7,60	Irish-Stew pikanter Weißkohleintopf mit Hackfleisch Portion € 5,00 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Dohrmanns Artischockensalat in pikanter Weißwein-Öl-Marinade Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L
SAMSTAG 25.02.23	Ungarische Gulaschsuppe aus fein geschnittenem Rindergulasch und frischem bunten Paprika pikant zubereitet Portion € 5,20 (R,G,4,5,6) Allergene: I,L			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 26.02.23	Zartes Schweinefilet vom Srohschwein in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln Portion € 8,50 (S,5) Allergene: 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



SPEISEPLAN 27.02. - 05.03.2023



09. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 27.02.23	Dohrmanns Knipp frisch aus der Pfanne, mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Gewürzgurke Portion € 7,80 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	 Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,60 (5) Allergene: G	Hähnchenbrust in fruchtiger Cranberrysauce mit lockerem Basmatireis Portion € 7,60 (R,4,5,6) Allergene: C,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,5,6) Allergene: I	Pikanter Gemüsesalat mit Eiern, auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 28.02.23	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Tagliatelle mit hausgemachtem Petersilienpesto und Parmesanhaube Portion € 7,60	Bunter Nudelaufwurf mit gebratenem Hackfleisch, Erbsen, Mais und Möhren, Tomaten und Pilzen, mit Käse überbacken Portion € 7,60 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Serbische Bohnensuppe mit Fleischeinlage Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I	Dohrmanns Schinkeneier-Salat auf knackigem Salatbett Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 01.03.23	Herzhafte Pfannenfrikadelle in einer Zwiebelhaube, dazu gestovtes Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Ofenomelett mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,60 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Schweinemedaillons in Sahnesauce dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffelwürfel Portion € 7,60 (S,4,5,6) Allergene: G,I,J	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Curry-Reis-Salat mit Putenstreifen und einer leichten Curry-Früchte-Sauce Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 02.03.23	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 8,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J	 Bunter Gemüseaufwurf mit gewürfelten Kartoffeln und Käse überbacken Portion € 7,60	Thai- Curry pikant gewürztes Hähnchenfilet auf Chinagemüse und Reis in süß-saurer Sauce Portion € 7,60 (G,4,5) Allergene: F,G,I	Graupensuppe mit buntem Suppengemüse, Rauchfleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I	Brokkolisalat mit Äpfeln und Mandeln und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J
FREITAG 03.03.23	Leckerer Kochfisch mit einer Dijon-Senssauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gemüsefrikadelle mit Erbsen und Wurzeln in Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,60 (5) 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	Leckere Blumenkohlsuppe mit Kochschinkenstreifen, Kartoffeln und Kräutern Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I	Tomatensalat in Essig und Öl, mit gerösteten Speckwürfeln, gehackten Zwiebeln Portion € 6,90 (S,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 04.03.23	Möhreneintopf mit einer kleinen Kochwurst Portion € 5,20 (S,4,5,6) Allergene: I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 05.03.23	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (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. 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 06.03. - 12.03.2023



10. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 06.03.23	Dohrmanns grobe Bratwurst mit herzhafter Sauce, dazu Erbsen und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln Portion 7,80 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Zucchini-Spaghetti mit leichter Zitronen-Knoblauchsauce Portion € 7,60	Tortellini-Schinken-Auflauf mit knackigem Gemüse und gekochtem Schinken Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Steckrübeneintopf mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I	Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 07.03.23	Zartes Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 7,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Falafel-Bällchen mit leckerem Tomatenreis Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,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	Romanesco-Eintopf mit Suppengrün und Hackfleischbällchen Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 08.03.23	Zarter Tafelspitz vom Norddeutschen Rind in einer Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Möhren-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (R,4,5,6) Allergene: G,I	 Gebratene Grünkernfrikadelle mit Couscous und grünem Spargel, dazu Tomaten-Chutney Portion € 7,60	Gulasch von der Truthahnbrust in leckerer Sauce, dazu Reis und buntes Gemüse Portion € 7,60 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käsecremesuppe „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Kochschinken - streifen, dazu ein Dessert Portion € 5,00 (S,5) Allergene: G,I	Wildkräutersalat in leichtem Dressing mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 09.03.23	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Kernige Dinkelnudeln auf Blattspinat in Sahnesauce mit gehobelter Käsehaube Portion € 7,60 (5,6) Allergene: G,I,L	Hähnchenfilet in knuspriger Kräuterpanade mit Fettucine und hausgemachtem Kürbiskernpesto Portion € 7,60	Rindfleischintopf mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln Portion € 5,00 (R,5,6) Allergene: I	Fruchtiger Truthahn-Curry-Salat in leckerer Marinade auf Salatbett, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 10.03.23	Gedünstetes Lachsfilet auf einer feinen Krebsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Spaghetti auf roter Linsenbolognese mit Pamesanhaube Portion € 7,60 (4,5) Allergene: A2,A3,G,I	Gegrillte Cevapcici in pikanter Tomatensauce mit Balkangemüse und Kräuterreis Portion € 7,60 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Bremer Wirsingintopf mit Rauchfleisch, Suppengemüse und Kartoffelwürfeln Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I	Norddeutscher Nudelsalat mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern Portion € 6,90 (S,5) Allergene: A1,C,G,I,J
SAMSTAG 11.03.23	Chili con Carne mit Hackfleisch, frischen Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,20 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L			NAME:	
SONNTAG 12.03.23	Rinderbraten „A la Toscana“ Sous vide gegaart, in mediterranem Gemüse zubereitet, dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln Portion € 7,90 (R,5,6) Allergene: 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