








# SPEISEPLAN 06.03. - 12.03.2023



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



# SPEISEPLAN 13.03. - 19.03.2023



11. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 13.03.23	<b>Saftiger Hackbraten „Bäuerin Art“</b> in einer Schmorzwiebelsauce, dazu Blumenkohl mit Butterbröseln u. Kartoffelpüree <b>Portion € 7,80 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	<b>Waldpilze a la Creme</b> mit Rosmarin, Thymian, und leckeren Kartoffelröstis <b>Portion € 7,60 (4,5)</b> Allergene: A2;A3,G,I	<b>Senfeier</b> in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Bohnengemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,60 (S,6)</b> Allergene: A1,C,G,J	<b>Schnippelbohnen- Eintopf</b> mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfel <b>Portion € 5,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachter Krautsalat</b> mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 14.03.23	<b>Schweinsrippbraten vom Strohschwein</b> mit Backobstsauce, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,4,5)</b> Allergene: A1,G,I,J	<b>Buntes Grillgemüse</b> aus marktfrischen Paprika, Zucchini, roten und weißen Zwiebeln, Auberginen, dazu würzige Ofenkartoffeln <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,F,I	<b>Hähnchenbrustfilet „Toscana“</b> Gegrilltes Hähnchenfilet mit Käse - haube in feiner Tomatensauce, dazu Zuckerschoten und ital. Strozzapreti Pasta <b>Portion € 7,60 (G,5)</b> Allergene: A1,I,G	<b>Herzhafter Bauerntopf</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Mozzarella</b> auf einem Rucolabett mit Cherrytomaten und Balsamicodressing <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 15.03.23	<b>Schweinefiletmedaillons</b> in Zwiebel-Rahmsauce dazu Honig-Möhrrchen und leckere Ofenkartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf</b> mit Karotten und Lauch gebacken <b>Portion € 7,60 (6)</b> Allergene: G,I	<b>Tortellini-Schinken-Auflauf</b> mit knackigem Gemüse, gekochtem Schinken, feinen Gewürzen und Käseraspeln <b>Portion € 7,60 (S,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika und Tomaten, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,20 (R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in einem leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 16.03.23	<b>**Endspurt** Dohrmanns Grünkohlplatte</b> Garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: A3,I,J,L	<b>Gemüsecurry „Süß- Sauer“</b> mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Gegrillte Putenfiletstreifen</b> auf Farfalle- Nudeln in pikanter Chili-Dill-Sauce mit Zuckerschoten und Cherrytomaten <b>Portion € 7,60 (G,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,D,J	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Wurzelgemüse in Streifen, Kasseler und Kräutern <b>Portion € 5,00 (S,5)</b> Allergene: G,I	<b>Matjessalat</b> in einer Joghurt-Senf-Sauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln auf Chinakohl, dazu ein Brötchen <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L
FREITAG 17.03.23	<b>Gebratenes Fischfilet</b> mit einer Orangen-Lauch-Sauce, knackigem Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,50 (D,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Moussaka</b> Griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen, Zucchini und Käse <b>Portion € 7,60 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Königsberger Klopse</b> in einer weißen Kapernsauce, dazu Karotten- Lauchgemüse und Kartoffeln <b>Portion € 7,60 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Minestrone</b> tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudleinlage <b>Portion € 5,00 (5)</b> Allergene: G,I	<b>Römersalat</b> mit Cherrytomaten, Baconwürfeln, Croutons und einer Kräutervinaigrette <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 18.03.23	<b>Dohrmanns Hühnerfrikassee</b> aus frischen Hähnchenbrüsten mit Spargel, Champignons und gebuttertem Reis <b>Portion € 7,90 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I			NAME:	
SONNTAG 19.03.23	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit hausgemachter Cabanossi, Möhren und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (S,R,4,5)</b> Allergene: I,L			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 20.03. - 26.03.2023



12. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 20.03.23	<b>Strohschweinschnitzel „Jäger Art“</b> mit einer Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Senfeier</b> in einer leichten Senfsauce, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Rahmspinat</b> mit Kräuterröhrei und Bacon, Bechamelkartoffeln <b>Portion € 7,60 (5)</b> Allergene: G	<b>Weißkohleintopf</b> mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Knackiger bunter Salat</b> mit Ei und Feta <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 21.03.23	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl mit Butterbrösel und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,80 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Pikantes Gemüsecurry</b> knackig zubereitet auf leckerem Jasminreis <b>Portion € 7,60 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Hackbällchen in Senfsauce</b> mit buntem Gemüsereis <b>Portion € 7,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (S,R,4,6)</b> Allergene: I,L	<b>Römersalat</b> mit Cherrytomaten, Croutons und einer Kräutervinaigrette <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 22.03.23	<b>Gegrilltes Schweinenackensteak</b> mit einer Haube von Paprika, Zwiebeln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech <b>Portion € 7,80 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gebackener Camembert</b> auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	<b>Gyrossuppe „Griechische Art“</b> mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln <b>Portion € 5,20 (S,5)</b> Allergene: I	<b>Dohrmanns Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Spargel, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 23.03.23	<b>Rinderschmorbraten</b> mit eigener Sauce, dazu Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,80 (R,4,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L	<b>Leckere Champignonlasagne</b> mit Pilzen, Spinat, Sellerie und Zwiebeln <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Zarte Mandel-Hähnchenbrust</b> auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote <b>Portion € 7,60 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Herzhafte Grünkohlsuppe</b> mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: A3,I,J	<b>Tortellini-Salat-Toscana</b> mit Brokkoli, gekochtem Schinken und Basilikum-Mayonaise-Dressing <b>Portion € 6,90 (S,4,5)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 24.03.23	<b>Zarte Würfel vom Fischfilet</b> mit grünem Spargel und Cherrytomaten auf frischem Nudelbett mit feiner Sauce <b>Portion € 8,90</b>	<b>Blumenkohl- Süßkartoffelaufbau</b> mit überbackenem Käse und leichter Meerrettichnote <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln, Bacon, Paprika und Tomaten in einer Barbecuesauce, dazu Reis <b>Portion € 7,60 (S,R,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Chili con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen <b>Portion € 5,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Conchiglie</b> mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90</b>
SAMSTAG 25.03.23	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit Kasselerwürfeln und einem kleinen Würstchen <b>Portion € 5,20 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L		NAME:  STRASSE:  PLZ:		
SONNTAG 26.03.23	<b>Norddeutsche Poulardenbrust</b> mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffel-Sellerie-Stampf <b>Portion € 7,90 (R,4,5,6)</b> 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



# SPEISEPLAN 27.03. - 02.04.2023



13. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 27.03.23	<b>Schwedische Frikadellen</b> in einer leckeren Wildpreiselbeer- sauce mit Kartoffelstampf und gerösteten Karotten <b>Portion € 7,80 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Gnocchi aus dem Ofen</b> in einer leckeren Paprika-Tomaten- Sauce mit Mozzarella überbacken <b>Portion € 7,60 (5)</b> Allergene: A1,C	<b>Spaghetti Carbonara</b> in leckerer Schinken-Sahnesauce mit frisch geriebenem Parmesan <b>Portion € 7,60 (S,R,5)</b> Allergene: G,I,J,L	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Dohrmanns Geflügel-Curry-Salat</b> auf einem Salatbett, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L
DIENSTAG 28.03.23	<b>Herzhaftes Brauhaus-Gulasch</b> in einer leckerer Biersauce mit Butterspätzle <b>Portion € 7,80 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Vegetarische Königsberger Klopse</b> in Kapern-Sahne-Sauce mit Karottengemüse und Kartoffeln <b>Portion € 7,60</b>	<b>Saftiges Hähnchen-Ragout</b> mit einer Tomaten-Sahne-Sauce, feinen Gewürzen und Bandnudeln <b>Portion € 7,60 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Pizzasuppe</b> mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten <b>Portion € 5,00 (S,R,5)</b> Allergene: I,G,J	<b>Rucola-Spargel-Salat</b> mit gerösteten Pinienkernen und einer Zitronen-Vinaigrette <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 29.03.23	<b>Saftiges vom Kasseler</b> auf pikantem Ananaskraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf <b>Portion € 7,80</b>	 <b>Spaghetti mit Walnusspesto</b> und cremigem Ricotta, garniert mit Rucola <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: G,I,H3	<b>Gyros vom Schwein</b> mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat <b>Portion € 7,60 (S,5,6)</b> Allergene: C,G,I,J,L	<b>Bohneneintopf</b> mit Wursteinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,00 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Käse-Trauben-Salat</b> mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 30.03.23	<b>Schweinefilet</b> mit Champignon-Zwiebelhaube, Sauce Hollandaise und Kartoffelröstis <b>Portion € 7,80 (S,4,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Kartoffel-Brokkoli-Curry</b> mit Kokosmilch und roten Linsen <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Currywurst "Zigeuner Art"</b> mit einer Curry-Ketchup-Sauce, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Ofenkartoffeln <b>Portion € 7,60 (S,5,6)</b> Allergene: F,G,I,L	<b>Leckere Tomatencremesuppe</b> mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln <b>Portion € 5,00 (S,R,5)</b> Allergene: I,L	<b>Dohrmanns Eiersalat</b> mit Räucherlachs und Dill auf einem Salatbett <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 31.03.23	<b>Fischvariationen von Rotbarsch und Lachs</b> in cremiger Dillsauce, dazu Karotten-Brokkoli-Gemüse und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L,J	 <b>Gefüllte Paprikaschote</b> in einer pikanten Sauce mit lockerem Jasminreis <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Hühnerfrikassee „Hausfrauen Art“</b> in einer Sahnesauce mit Brech- spargel und Champignons, dazu Butterreis <b>Portion € 7,60 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Herzhafter Steckerübeneintopf</b> mit Kochwurstscheiben <b>Portion € 5,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Bunter Salat</b> mit Thunfisch und Ei, dazu ein Dressing <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: C,G,I,L
SAMSTAG 01.04.23	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln <b>Portion € 5,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 02.04.23	<b>Strohschweinschnitzel "Jäger Art"</b> auf Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> 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