SPEISEPLAN 20.03. - 26.03.2023

Lieblings-Fleischerei

DOHRMANN'S

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

Veggy-Lust

NAME:

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 = mitAntioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel

SPEISEPLAN 27.03. - 02.04.2023

Lieblings-Fleischerei

DOHRMANN'S

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

NAME:

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 = mitAntioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel

SPEISEPLAN 03.04. - 09.04.2023

Lieblings-Fleischerei

DOHRMANN'S

14. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 03.04.23	**Gebackener Fleischkäse** mit leckerem Spiegelei, Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf **Portion € 7,80 (S,5,6)** Allergene: A1,C,G,I	**Cremiger Milchreis** mit Zimt, Zucker und warmen Schattenmorellen **Portion € 7,60 (5,6)** Allergene: A1,C,G,I	**Coq au Vin** von der Hähnchenkeule mit Bacon, frischen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, dazu Kartoffelplätzchen **Portion € 7,60 (S,G,4,5,6)** Allergene: A1, C,G,I	**Steckrübeneintopf** mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln **Portion € 5,00 (S,4,5,6)** Allergene: I	**Blattsalate** mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing **Portion € 6,90 (S,4,5,6)** Allergene: C,G,I
DIENSTAG 04.04.23	**Zarter Kasselerbraten** vom Rücken in leckerer Sauce mit cremigem Spargelgemüse und Petersiliekkartoffeln **Portion € 7,80 (S,4,5)** Allergene: A1,C,G,I	**Dohrmanns Gemüselasagne** mit mediterranem Gemüse und Bechamelsauce **Portion € 7,60**	**Frühlingsnudelpfanne** mit Hähnchenbrustfiletstreifen, knackigem Gemüse und Bärlauchpesto **Portion € 7,60**	**Wirsing-Hackfleisch-Eintopf** mit Möhren und Kartoffeln **Portion € 5,00 (S,R,4,6)** Allergene: I	**Dohrmanns-Apfel-Staudensellerie** in leichtem Joghurtdressing auf knackigem Salatbett **Portion € 6,90**
MITTWOCH 05.04.23	**Ostfriesisches Lammragout** herzhaftes Lammragout aus der Keule mit grünen Bohnen und Butterspätzle **Portion € 8,50**	**Zweierlei Kartoffelpürree** mit zwei Spiegeleiern und gerösteten Sonnenblumenkernen **Portion € 7,60 (5,6)** Allergene: I,L	**Spaghetti „Bolognese"** mit unserer pikanten Tomaten-Hackfleisch-Sauce, frischem Basilikum und Parmesan bestreut **Portion € 7,60 (R,S,4,5)** Allergene: A1,C,G,I	**Hühnersuppe** mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis, dazu ein Dessert **Portion € 5,20 (S,R,5)** Allergene: I	**Thunfischsalat** hausgemacht mit Mais und Zwiebeln auf einem Salatbett **Portion € 6,90 (D,5,6)** Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 06.04.23	**Leckere Kohlroulade** in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln **Portion € 7,80 (S,R,4,5)** Allergene: A1,C,G,I,L	**Champignon-Spätzlepfanne** mit Pilzen, gebutterten Spätzle und einer hellen Sauce aus frischen Kräutern **Portion € 7,60 (5)** Allergene: A1, C,G, F,I	**Bauernschmaus** herzhaftes Kräuterrührei mit Speckwürfeln und Champignons, dazu geröstete Kartoffeln **Portion € 7,60 (S,4,5)** Allergene: C,G,I	**Leckere Spargelcremesuppe** mit Mettbällchen und Petersilienhaube **Portion 5,00 (S,R,5,6)** Allergene: A1,C,G,F,I	**Dohrmanns Eiersalat** mit Räucherlachs und Dill auf einem knackigen Salatbett **Portion € 6,90 (D,5,6)** Allergene: A1, C,G,I
FREITAG 07.04.23	**Dohrmanns Curry- Huhn** zartes Geflügelfleisch in pikanter Currysauce mit Cocktailfrüchten und gebuttertem Reis **Portion € 7,80** Allergene: A1,G,I	**Karfreitag**	**Karfreitag**	**Karfreitag**	**Karfreitag**

Veggy-Lust

SAMSTAG 08.04.23	**Ungarische Gulaschsuppe** aus fein geschnittenem Rindergulasch und frischem bunten Paprika pikant zubereitet **Portion € 5,20 (R,G,4,5,6)** Allergene: I,L
SONNTAG 09.04.23	**Zarter Braten vom Osterlamm** mit Rosmarinkartoffeln in eigener Schale, Ratatouille-Gemüse und Thymianjus **Portion € 9,50€ (G,5)** Allergene: A1, I, G

NAME:

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 = mitAntioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel

SPEISEPLAN 10.04. - 16.04.2023

15. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.04.23	**Ostermontag**	**Ostermontag**	**Ostermontag**	**Ostermontag**	**Ostermontag**
DIENSTAG 11.04.23	**Jägerbuletten** In einer Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen, Speck und Kartoffelpürree **Portion € 7,80 (R,S,4,5,6)** Allergene: A1,C,G,I	**Spargelgemüse** in Rahm mit Rührei und Salzkartoffeln **Portion € 7,60 (5,6)** Allergene: C,G,I	**Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art"** frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott **Portion € 7,60 (5,6)** Allergene: A1,C,GI,L	**Weißkohleintopf** mit Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln **Portion € 5,00 (S,4,6)** Allergene: I	**Hausgemachte Topfsülze** auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce **Portion € 6,90 (S,R,4,5,6)** Allergene: G,I
MITTWOCH 12.04.23	**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	**Spätzle** in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer- Chutney **Portion € 7,60**	**Saftiges Putenfilet** in einer Currysauce, dazu Erbsen und gebutterter Reis **Portion € 7,60 (G,5)** Allergene: G,I,L	**Linsensuppe** mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert **Portion € 5,00 (S,4,5,6)** Allergene: G,I	**Frühlingssalat** mit Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, gegrillten Puten - streifen und einem Dressing **Portion € 6,90 (G,5,6)** Allergene: G,I
DONNERSTAG 13.04.23	**Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art"** in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln **Portion € 7,90 (R,S,4,5,6)** Allergene: A3,I,J,L	**Ofenomelette** mit Champignons und Pfifferlingen auf Röstkartoffeln **Portion € 7,60 (5,6)** Allergene: C,G,I,L	**Zartes Schweinefilet** in Käse-Sahne-Sauce, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln **Portion € 7,60 (S,4,5)** Allergene: H1,G,I,L	**Hausgemachte Gulaschsuppe** mit Zwiebeln, Pilzen und Tomaten **Portion € 5,20 (R,5,6)** Allergene: G,I	**Knackiger Rohkostteller** mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen **Portion € 6,90 (5)** Allergene: G,I
FREITAG 14.04.23	**Backfisch** auf buntem Kartoffel-Gemüse-Stampf, dazu ein cremiger Dill-Dip **Portion € 8,90**	**Käse-Tortellini** auf einer Tomaten-Gemüsesauce **Portion € 7,60 (5)** Allergene: A1,C,G,F	**Pollo alla Toscana** cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten **Portion € 7,60**	**Graupensuppe** „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln **Portion € 5,00 (S,R,5,6)** Allergene: G,I	**Dohrmanns Clubsalat** mit Ananas und Lauch in einem leichten Mayonaisedressing, dazu ofengebackenes Baguette **Portion € 6,90**

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten

SAMSTAG 15.04.23	**Bunter Gemüseeintopf** mit kleinem Rauchende und Kartoffelwürfeln **Portion € 5,20 (S,R,5)** Allergene: A1,C,I
SONNTAG 16.04.23	**Zwei kleine Putenschnitzel** knusprig paniert auf einer Sauce, mit grün-weißem Spargelgemüse in Rahm und kleinen Kartoffeln **Portion 7,90 (G,4,5)** Allergene: A1,C,G,I

NAME:

STRASSE:

PLZ:

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 = mitAntioxidationsmittel, 7 = geschwärzt
Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel