



# SPEISEPLAN 10.04. - 16.04.2023



15. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.04.23	<b>Ostermontag</b>	 <b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>
DIENSTAG 11.04.23	<b>Jägerbuletten</b> In einer Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen, Speck und Kartoffelpüree <b>Portion € 7,80 (R,S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Spargelgemüse</b> in Rahm mit Rührei und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art"</b> frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Weißkohleintopf</b> mit Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (S,4,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
MITTWOCH 12.04.23	<b>Saftiger Krustenbraten</b> vom Strohschwein mit einer Bratensauce, dazu Erbsen und Wurzeln in Rahm und Kräuterkartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	 <b>Spätzle</b> in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer-Chutney <b>Portion € 7,60</b>	<b>Saftiges Putenfilet</b> in einer Currysauce, dazu Erbsen und gebutterter Reis <b>Portion € 7,60 (G,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Frühlingsalat</b> mit Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, gegrillten Putenstreifen und einem Dressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: G,I
DONNERSTAG 13.04.23	<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>Ofenomelette</b> mit Champignons und Pfifferlingen auf Röstkartoffeln <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: C,G,I,L	<b>Zartes Schweinefilet</b> in Käse-Sahne-Sauce, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln <b>Portion € 7,60 (S,4,5)</b> Allergene: H1,G,I,L	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen und Tomaten <b>Portion € 5,20 (R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Knackiger Rohkostteller</b> mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: G,I
FREITAG 14.04.23	<b>Backfisch</b> auf buntem Kartoffel-Gemüse-Stampf, dazu ein cremiger Dill-Dip <b>Portion € 8,90</b>	 <b>Käse-Tortellini</b> auf einer Tomaten-Gemüsesauce <b>Portion € 7,60 (5)</b> Allergene: A1,C,G,F	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten <b>Portion € 7,60</b>	<b>Graupensuppe</b> „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Clubsalat</b> mit Ananas und Lauch in einem leichten Mayonaisedressing, dazu ofengebackenes Baguette <b>Portion € 6,90</b>
SAMSTAG 15.04.23	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit kleinem Rauchende und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,20 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 16.04.23	<b>Zwei kleine Putenschnitzel</b> knusprig paniert auf einer Sauce, mit grün-weißem Spargelgemüse in Rahm und kleinen Kartoffeln <b>Portion 7,90 (G,4,5)</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 17.04. - 23.04.2023



16. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 17.04.23	<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>Leckerer Kartoffelaufbau</b> mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse <b>Portion € 7,60 (5)</b> Allergene: A1,C,L	<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 18.04.23	<b>Herzhafter Zwiebelbraten</b> vom Strohschwein mit Schmorzwiebelhaube, Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Ravioli</b> mit buntem Gemüse und Tomatensauce <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Curry-Huhn</b> von der Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gebuttertem Reis <b>Portion € 7,60 (G,4,5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Hühnchen-Nudel-Eintopf</b> mit Sellerie, Möhren und Suppennudeln <b>Portion € 5,00 (S,R,4,6)</b> Allergene: I,L	<b>Rote Bete Salat</b> auf Wildkräutern mit Nüssen <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 19.04.23	<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>Couscouspfanne</b> mit gebratenem Gemüse und pikanter Chilisauce <b>Portion € 7,60</b>	<b>Dohrmanns Rostbratwürste</b> mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf <b>Portion € 7,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,J,L	<b>Zucchini-Hackfleisch-Eintopf</b> mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,20 (S,R,G,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I,L	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Paprika, Tomate, Oliven und Feta-Käse <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 20.04.23	<b>Herzhaftes Rindergulasch</b> mit Waldpilzen und Spirellinudeln <b>Portion € 7,80</b>	<b>Gebackener Camembert</b> auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren <b>Portion € 7,60</b>	<b>Thymian-Tomaten-Hähnchen</b> mit einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Schwenkkartoffeln <b>Portion 7,60 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit kleinem Mettende und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Karottensalat</b> im Sahnedressing mit Ananas und Putenstreifen auf einem Salatbett, bunt garniert <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I,L
FREITAG 21.04.23	<b>Fischcurry</b> mit knackigem Gemüse zartes Rotbarschfilet mit knackigem Gemüse in pikanter Currysauce und gebuttertem Mandelreis <b>Portion € 8,90 (S,D,5,6)</b> Allergene: G,I,L,J	<b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker <b>Portion € 7,60 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Käsige Hackbällchen</b> mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Frühlingsgemüse <b>Portion € 7,60</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch <b>Portion € 5,00 (S,R,5)</b> Allergene: I,L,G,J	<b>Italienischer Fleischsalat</b> auf einem knackigem Salatbett mit kleinen Brötchen <b>Portion € 6,90 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 22.04.23	<b>Dohrmanns Erbsensuppe</b> mit Suppengrün und kleiner Kochwurst <b>Portion € 5,20 (S,R,5)</b> Allergene: I,L			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 23.04.23	<b>Schweinemedallions in Sahnesauce</b> dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln <b>Portion € 7,80</b>				

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



# SPEISEPLAN 24.04. - 30.04.2023



17. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 24.04.23	<b>Dohrmanns Knipp</b> frisch aus der Pfanne mit Spiegelei, Röstkartoffeln und einer Gewürzgurke <b>Portion € 7,80 (S,4,5)</b> Allergene: A1, I	 <b>Rustikale Schupfnudelpfanne</b> mit knackigem Gemüse und einer hausgemachten Sahnesauce <b>Portion € 7,60 (S,6)</b> Allergene: A1, C, G, F, I	<b>Senfeier</b> in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Bohngemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,60 (S,6)</b> Allergene: A1, C, G, J	<b>Spitzkohleintopf</b> mit saftigen Mettbällchen, Karotten und Kartoffeln <b>Portion € 5,00 (R, S, 5,6)</b> Allergene: A1, C, G, I	<b>Blattsalat</b> mit Hähnchenbruststreifen, Tomate, Gurke, Paprika und Mais, dazu ein Dressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b>
DIENSTAG 25.04.23	<b>Blumenthaler Rutsche</b> pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,4,5)</b> Allergene: C, G, I	 <b>Gemüsecurry „Süß-Sauer“</b> mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle <b>Portion € 7,60 (S,6)</b> Allergene: 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>Hochzeitssuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen <b>Portion 5,20 (S, R, 5)</b> Allergene: A1, C, G, I	<b>Dohrmanns Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Spargel auf knackigem Salatbett, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1, C, G, I
MITTWOCH 26.04.23	<b>Schweinsrippbraten vom Strohschwein</b> mit Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,80 (S,4,5)</b> Allergene: A1, G, I, J	 <b>Gebratene Falafel</b> aus pürierten Bohnen auf einer cremigen Couscouspfanne <b>Portion € 7,60</b>	<b>Zartes Putenschnitzel</b> in Bierteig gebacken mit leckerer Sauce, Erbsen und Möhren in Rahm und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,60</b>	<b>Erbsensuppe</b> deftiger Eintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,00 (R, S, 4,5)</b> Allergene: A1, C, G, I	<b>Spargelsalat „Hollandaise“</b> mit leckerem gekochten Schinken und Brokkoli auf einem knackfrischem Salatbett <b>Portion € 6,90</b>
DONNERSTAG 27.04.23	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: G, I	 <b>Fetakäse im Zucchini Mantel</b> auf knackig gebratenem Gemüse mit leichter Knoblauchnote <b>Portion € 7,60</b>	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln, Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchupsauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel <b>Portion € 7,60 (S,4,5)</b> Allergene: G, I	<b>Herzhafter Bauertopf</b> mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (R, S, 4,5)</b> Allergene: A1, C, G, I	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C, G, I
FREITAG 28.04.23	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Kräuter-Käse-Kruste, dazu Blumenkohl mit Bröselbutter, helle Sauce und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,50 (D,4,5)</b> Allergene: A1, G, I	 <b>Vegetarisches Frikassee</b> aus Spargel, Champignons und Erbsen in einer leichten Sahne-Weissweinsauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,60</b>	<b>Leckerer Spaghettiauflauf</b> mit hausgemachtem Kochschinken, Ei und Erbsen und mit Käse überbacken <b>Portion € 7,60 (S,5,6)</b> Allergene: G, I	<b>Käsecremesuppe</b> mit Blattspinat und Kochschinkenstreifen <b>Portion € 5,00 (S,5)</b> Allergene: G, I	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit einer Zwiebelmarinade, Gurken, Tomaten, Radieschen und Käse <b>Portion € 6,90</b> Allergene: G, I
SAMSTAG 29.04.23	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (S,4,6)</b> Allergene: I			<b>NAME:</b>  <b>STRASSE:</b>  <b>PLZ:</b>	
SONNTAG 30.04.23	<b>Zart geschmorte Ochsenbäckchen</b> auf Rotweinsauce mit geschmorten roten Zwiebeln, dazu Romanesco und Kartoffelstampf <b>Portion € 8,50</b>				

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