



SPEISEPLAN 24.04. - 30.04.2023



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

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 01.05. - 07.05.2023



18. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 01.05.23	Maifeiertag	 Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag
DIENSTAG 02.05.23	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Bunter Gemüsereis mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen Portion € 7,60 (5,6) Allergene: G,I	Spaghetti Carbonara mit Schinken, Ei und Kräutern Portion: 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Schnippelbohneintopf mit gewürfelten Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 5,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Hausgemachter Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
MITTWOCH 03.05.23	Roulade vom Strohschwein in herzhafter Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und buntes Gemüse Portion € 7,80 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Schupfnudelpfanne mit zartem Hähnchenbrustfilet und gebratenem Gemüse in einer leckeren Sauce Portion € 7,60 (G,5,6) Allergene: G,I	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Brokkolisalat in leichtem Dressing mit Paprika, Apfel und gerösteten Pinienkernen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 04.05.23	Frischer Stangenspargel erntefrischer Nienburger Spargel mit Buttersauce, hausgemachtem Knochenschinken und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (4,5,6) Allergene: G,I	 Hausgemachte Semmelklöße mit einem cremigen Waldpilzragout und feinen frischen Kräutern Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	„Allgäuer Pfanne“ Schnitzfleisch vom Strohschwein gebraten in einer Pilzsauce dazu Rosenkohl und Spätzle mit Käse überbacken Portion: 7,60 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	Bunte Gartensuppe mit Saisongemüse, Spargel, Tomaten und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Paprika in leichtem Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 05.05.23	Maischolle „Finkenwerder Art“ mit jungen Kartoffeln und Speckstippe und einem Gurkensalat Portion € 9,50 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit mit Käse pikant überbacken Portion 7,60 (5,6) Allergene: G,I	Königsberger Klopse mit einer pikanten weißen Kapernsauce dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln Portion € 7,60 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit herzhafter Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Dohrmanns Eiersalat auf knackigem Eisbergsalat Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,J
SAMSTAG 06.05.23	Käse-Lauch-Suppe mit gebratenem Hackfleisch Portion 5,20 (S,5,6) Allergene: I		NAME:		
SONNTAG 07.05.23	Mediterranes Lammragout mit Tomaten, Paprika, Auberginen und roten Zwiebeln, dazu Rosmarin-Kartoffeln Portion 8,90 (G,4,5) 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. 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

19. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.05.23	Bremer Labskaus mit zwei Spiegeleiern, rote Bete und Gewürzgurke Portion € 7,80 (S,6) Allergene: A1, C, G, I	 Ratatouille Ravioli mit einem Hauch Knoblauch pikant gewürzt Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1, C, G, I	Schweinerückensteak in einer Kräuter-Ei-Hülle mit Sauce Bernaise, Blumenkohl mit Butterbröseln und Kartoffeln Portion € 7,60 (S,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Frühlingsgemüsesuppe mit Nudeln und frischer Petersilie Portion € 5,00 (S,R,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Knackiger Salat mit Tomaten, Ei und Fetakäse Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C, G, I
DIENSTAG 09.05.23	Spanferkelbraten mit herzhaftem Sauerkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,80 (S,5) Allergene: A1, C, G, I	 Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Petersilienkartoffeln Portion € 7,60 (5,6) Allergene: C, G, I	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 7,60 (G,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: G, I, J	Spaghettisalat mit gerösteten Pinienkernen und Gemüsestreifen Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A1, C, G, I
MITTWOCH 10.05.23	Kasselerlachs vom Strohschwein im pikanten Broccolimantel mit fein-würzigem Currydip und Kartoffelgratin Portion € 7,80 (S,4,5,6) Allergene: A1, C, G, I	 Spaghetti mit Walnusspesto und cremigem Ricotta, garniert mit Rucola Portion € 7,60 (5,6) Allergene: G, I, H3	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,60 (S,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln, dazu ein Dessert Portion: 5,00 (S,R,5,6) Allergene: A1, C, G, I	Rucola-Spargel-Salat mit gerösteten Pinienkernen und einer Zitronen-Vinaigrette Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C, G, I, L
DONNERSTAG 11.05.23	Frischer Stangenspargel Nienburger Spargel mit Sauce-Hollandaise, einem zart-saftigen Putenschnitzel und jungen Kartoffeln Portion € 8,90 (S,4,5,6) Allergene: G, I	 Kartoffel-Broccoli-Curry mit Kokosmilch und roten Linsen Portion € 7,60 (5,6) Allergene: C, G, I	Saftige Puten-Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 7,60 (G,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I, L	Dohrmanns Apfel-Staudensellerie-Salat In leichtem Joghurtdressing auf knackigem Salatbett Portion 6,90 (S,5,6) Allergene: G, I, L
FREITAG 12.05.23	Zarte Lachspfanne mit Farfalle, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln in einer hausgemachten Sahnesauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1, G, I	 Spaghetti auf roter Linsenbolognese mit pikanter Parmesanhaube Portion € 7,60 (4,5) Allergene: A2, A3, G, I	Hausgemachte Lasagne mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce mit Karottenstiften, Sauerrahm und Käse überbacken Portion € 7,60 (S,R,5,6) Allergene: A1, C, G, I	Spargelcremesuppe von frischem Spargel mit Mettbällchen Portion € 5,00 (S,R,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikumblatt und dunklem Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1, C, G, I
SAMSTAG 13.05.23	Serbischer Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: A1, C, G, I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 14.05.23	Hähnchenbrustfilet „Toscana“ mit Schupfnudeln, leichter Tomatensauce und Käse überbacken Portion € 7,90				

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