








SPEISEPLAN 19.06. - 25.06.2023



25. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.06.23	Bremer Labskaus mit zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke Portion € 7,80 (S,6) Allergene: A1, C, G, I	 Bunter Gemüsereis mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen Portion € 7,60 (5,6) Allergene: G, I	Fleischnäpfe "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,60 (S, R, 5, 6) Allergene: C, I	Blumenkohl-Eintopf mit saftigen Schinkenstreifen, Kartoffeln und frischen Kräutern Portion € 5,00 (S, 4, 5, 6) Allergene: G, I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur Portion € 6,90 (S, 4, 5, 6) Allergene: A1, C, G, I
DIENSTAG 20.06.23	Saftiger Kasselernack vom Strohschwein mit sahnigem Möhren- Kohlragibgemüse, Bratensauce und feinem Kartoffelpüree Portion € 7,80 (S, 4, 5) Allergene: A1, C, G, I	 Pikante Kohlroulade mit Soja-Weizenfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,60 (5) Allergene: A1, C, G, I, L	Mediterrane Nudelpfanne zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube Portion € 7,60 (R, S, 5, 6) Allergene: G, I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S, 5, 6) Allergene: I	Zwei kleine Schnitzel vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat Portion € 6,90 (S, G, 5, 6) Allergene: C, G, I
MITTWOCH 21.06.23	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu gestovte Erbsen, Wurzeln und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (G, 5, 6) Allergene: A1, G, I	 Käse-Tortellini in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce Portion € 7,60 (5, 6) Allergene: A1, C, G, I	Dohrmanns Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Balkangemüse und geröstete Kartoffeln Portion € 7,60 (S, 5, 6) Allergene: G, I	Erbsensuppe mit Suppengrün, Kartoffeln und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,00 (S, R, 5) Allergene: I	Bayrischer Wurstsalat in einer pikanten Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,90 (S, R, 5) Allergene: A1, C, I
DONNERSTAG 22.06.23	Endspurt Frischer Stangenspargel frischer Spargel mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (S4, 5, 6) Allergene: G, I	 Gebratene Grünkernfrikadelle mit Couscous, grünem Spargel und einem Tomaten-Chutney Portion € 7,60	Senfeier in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln Portion € 7,60 (S, 6) Allergene: A1, C, G, J	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika Portion € 5,00 (S, R, 4, 5, 6) Allergene: I	Knackiger Rohkostteller mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen Portion € 6,90 (5) Allergene: G, I
FREITAG 23.06.23	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion 8,50 (D, 5) Allergene: G, I	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,60 (5, 6) Allergene: G, I	Drei Kleine Rostbratwürste in Sauce mit Zwiebelhaube dazu Bayrisch Kraut und hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 7,60 (S, R, 5, 6) Allergene: A1, C, G, J, L	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit saftigem Hackfleisch Portion € 5,00 (S, R, 5, 6) Allergene: A1, C, G, I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikum und dunklem Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C, G, I
SAMSTAG 24.06.23	Chili Con Carne mit Hackfleisch in einer Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Portion € 5,20 (S, R, 4, 5, 6) Allergene: G, I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 25.06.23	Zarte Rinderroulade vom Weiderind in herzhafter Sauce, dazu geschmortes Rotkraut und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (R, S, 4, 5, 6) Allergene: A1, 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



SPEISEPLAN 26.06. - 02.07.2023



26. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 26.06.23	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilien- kartoffeln Portion € 7,80 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Knuspriges Kräuterschnitzel mit Ofenkartoffeln dazu bunter Krautsalat mit Schmand Portion € 7,60	Steckrübeneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Parika in leichtem Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 27.06.23	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit einer Zwiebelhaube , dazu gestovtes Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis Portion € 7,60	Penne mit Spinat, gegrillten Putenstreifen, Gorgonzola und Cherrytomaten Portion € 7,60 (G,5,6) Allergene: C,I	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Spaghettisalat mit Gemüsestreifen und Pinienker- nen, fein abgeschmeckt Portion € 6,90 (4,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 28.06.23	Spanferkelbraten mit herzhaftem Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 7,80 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	Würziges Ofenomelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Champignons Portion € 7,60 (5) Allergene: C,G,I	Putensteak "Hawaii" mit Schinken und Ananas, dazu eine hausgemachte Currysauce und Reis Portion € 7,60 (G,5,6) Allergene: G,I	Graupensuppe „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 29.06.23	Zartes Geschnetzeltes vom Weiderind in pikanter Kräuter-Pfeffer-Sauce mit gebutterten Spirelli- Nudeln Portion € 7,80	Rigatoni alla Norma sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce Portion € 7,60	Schweinerückensteak vom Strohschwein mit einer pikanten Pfeffersauce, Brokkoligemüse und Gnocchi Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Bunter Gemüseeintopf mit gewürfelten Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 5,00	Artischockensalat gegrillte Artischocken in pikantem Weißweindressing Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L
FREITAG 30.06.23	Zartes Lachsfilet mit Spargel und Orangen-Butter-Sauce Dillkartoffeln und Röstmandel-Haube Portion € 8,90	Champignon-Kräuter-Ragout auf Bandnudelbett Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gerösteter Honigbauch vom Strohschwein auf leichtem Linsen-Kartoffelgemüse Portion € 7,60	Käsecremesuppe „Florentiner-Art“ mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne Portion € 5,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Wildkräutersalat mit gegrillten Hähnchenbruststreife und Fetakäse Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 01.07.23	Deftiger Linseneintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,4,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 02.07.23	Schweinefilet mit Honig-Rosmarin Sauce Käse-Kartoffel-Stampf und gedämpfter Brokkoli Portion € 7,90			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 03.07. - 09.07.2023



27. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 03.07.23	Strohschweinschnitzel "Jäger Art" auf Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem buntem Gartengemüse Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schnibbelbohneintopf Mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 5,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gekochte Eier auf knackigen Gemüsebett bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 04.07.23	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 7,80 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 7,60 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gyros vom Schwein Mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 05.07.23	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 7,80 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Buntes Gemüsebett auf Wildreis und leckerer Sahnesauce Portion € 7,60	Cremige Jägerpfanne mit saftigem Geschnetzeltem vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett Portion € 7,60	Chili Con Carne Mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat Mit Paprika, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 06.07.23	Schweinefilet BBQ in leckerer Barbecuesauce, dazu gegrilltes Ratatouille Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin Portion € 7,80 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 7,60	Hausgemachte Lasagne mit saftigem Rinderhack, frischen Tomaten und buntem Gemüse Portion € 7,60 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Deftiger Weißkohleintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und einem Hauch Knoblauch Portion € 5,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Krautsalat Mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 07.07.23	Scholle "Finkenwerder Art" mit grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Speckstippe Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1, G,I	 Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käsige Hackbällchen mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Sommergemüse Portion € 7,60 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Sommerliche Suppe mit Putenfleisch und buntem Gemüse Portion € 5,20 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat im Joghurtdressing Mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 08.07.23	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 09.07.23	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons dazu gebutterter Reis Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,G,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