








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 Joghurdressing 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: STRASSE: PLZ:	
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				

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 10.07. - 16.07.2023



28. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.07.23	Saftiges Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken auf einer Curry-Früchte-Sauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,60	Gegrillte Kasslerscheiben vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf-Mayo-Dipp Portion € 7,60	Saisonale Gartensuppe mit Spargel, Tomaten und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5) Allergene: I	Farmersalat mit geräucherter Putenbrust, bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I
DIENSTAG 11.07.23	Hausgemachtes Senfsteak auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Babyspinat-Spätzle-Pfanne in cremiger Sauce, getoppt mit gerösteten Walnusskernen Portion € 7,60	Pollo alla Toscana cremig Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten Portion € 7,60	Hühnersuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 5,20 (G,4,5) Allergene: I	Sommerlicher Salat mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,I
MITTWOCH 12.07.23	Spanferkelbraten mit geschmortem Rotkraut, Kartoffelklößen und einer leckeren Sauce Portion € 7,80 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Pikantes Kartoffelrisotto mit gebackenem Fetakäse Portion € 7,60	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu Stampfkartoffeln Portion 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Tomaten-Staudensellerie-Suppe mit frischem Basilikum und Geflügelfleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,G,I	Blattsalatmix mit gebratenen Champignons und Kräutern, dazu Croutons und ein Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 13.07.23	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse Und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und Buttereis Portion € 7,60 (5,6) Allergene: G,I	Pikantes Thai-Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Kokos, Zitronengras, Chili und Koriander auf einem Reisbett Portion € 7,60	Rauchiges Süßkartoffel-Chili mit Babyspinat, Bohnen, Mais und einer herzhaften Sauce Portion € 5,20	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbrust - streifen bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 14.07.23	Gebratenes Rotbarschfilet mit einer Krebssauce, Brokkoli und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: G,I	 Rigatino alla Norma nach sizilianischer Art mit Auberginen, roten Zwiebeln, Pinienkernen in einer leckeren Sauce Portion € 7,60	Hackbällchen in Senfsauce mit leckerem bunten Gemüse-Jasminreis, garniert mit Schnittlauch, Petersilie und Karotte Portion € 7,60	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: I	Asia-Glasnudelsalat mit gegrilltem Hähnchenfilet und süßsaurer Sauce Portion € 6,90
SAMSTAG 15.07.23	Kohlrabi-Eintopf mit Königsberger-Klopsen und Kapern, getoppt mit frischen Kräutern Portion € 5,20			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 16.07.23	Krosse Poulardenbrust mit gegrilltem Frühlingslauch, Karotten-Kartoffelpüree und einer Weißweinsauce Portion € 7,80 (5,6) 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 17.07. - 23.07.2023



29. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 17.07.23	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 7,80 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Couscouspfanne mit feinem Juliennegemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,L	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, dazu Bechamelkartoffeln Portion € 7,60 (5) Allergene: G	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischleinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
DIENSTAG 18.07.23	Gegrilltes Schweinenackensteak mit einer Haube aus Paprika, Zwiebeln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 7,80 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Hausgemachte Semmelklöße in einem cremigen Waldpilzragout und feinen Kräutern Portion € 7,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Dohrmanns Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,60 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Champignon-Creme-Suppe mit Kasseler und frischem Schnittlauch Portion € 5,00	Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 19.07.23	Putengulasch „Landgrafen Art“ in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pil- zen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle Portion € 7,80 (G,5,6) Allergene: G,I	 Spaghetti Bolognese mit pikanter rote Linsen- Bolognese Portion € 7,60	Herzhafte Frikadelle mit cremigem Blumenkohl-Stampf in einer herzhaften Zwiebel Sahne- Sauce dazu Paprikagemüse Portion € 7,60	Gemüseintopf mit Sauerkraut und Kräutercreme Portion 5,00	Karottensalat mit Ananas und gegrillten Geflügelstreifen auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 20.07.23	Steak vom Stroschweinerücken mit Champignons und Käseüberbacken, dazu Sauce Bernaise, junges Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,80	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 7,60 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Saftige Puten-Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 7,60 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Räucherlachsrose auf Blattsalat mit einem Honig-Senf-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 21.07.23	Gedünstetes Fischfilet In pikanter Senfsauce mit pikantem Blattspinat und Kartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: G,I,J,L	 Mini-Conchiglie mit Baconstreifen und Babyspinat in Champignonrahmsauce Portion € 7,60	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und leckeres Kartoffelpüree Portion € 7,60 (S,5,6) Allergene: G,I	Klassischer Möhreineintopf mit frischem Suppengrün, Fleischleinlage und Kartoffeln Portion € 5,00 (S,R,5) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 22.07.23	Herzhafter Gemüseintopf mit kleinem Würstchen und Kartoffeln Portion € 5,20 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I			NAME:	
SONNTAG 23.07.23	Zartes Schweinefilet in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln Portion € 7,80 (S,5) Allergene: 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