








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 Bechamekartoffeln 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 Möhreintopf 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



SPEISEPLAN 24.07. - 30.07.2023



30. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 24.07.23	Dohrmanns grobe Bratwurst mit herzhafter Sauce, dazu Erbsen und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Gebratenes Gemüse „Süß Sauer“ mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle Portion € 7,70 (5,6) Allergene: C,G,I	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Streifen mit buntem Gemüse, Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln Portion € 7,70 (G,4,5) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 5,20 (G,4,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen und einem cremigen Kräuter dressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 25.07.23	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gebratene Champignons in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Farfalle mit einer Chili-Dill-Sauce und gegrillten Putenstreifen, dazu Zuckerschoten und Cherrytomaten Portion € 7,70 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,J,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Dohrmanns Eiersalat auf knackigem Eisbergsalat Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,J
MITTWOCH 26.07.23	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Paprika und Champignons, dazu Spirelli-Nudeln Portion € 7,90	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,70 (5,6) Allergene: I,L	Rückensteak vom Stroschwein dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln Portion € 7,70	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: I,L	Käse-Trauben-Salat mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 27.07.23	Tafelspitz „Wiener Art“ in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Rigatoni alla Norma sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce Portion € 7,70	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons und gehackter Petersilie, dazu Gebutterte Spätzle Portion € 7,70	Herzhafter Gemüseintopf mit kleinem Würstchen und Kartoffeln Portion € 5,20 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I	Geflügelsalat auf Salatbett mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 28.07.23	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (D,5) Allergene: G,I	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit einer Käse-Sahnesauce Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Portion € 7,70 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und leichter Knoblauchnote Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Tortellini-Salat im leichten Joghurt-Dressing mit gegrilltem Hähnchenfilet Portion € 6,90
SAMSTAG 29.07.23	Sommerliche Erbsensuppe mit buntem Gemüse und kleinem Mettende Portion € 5,20			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 30.07.23	Kammsteak vom Stroschwein mit Paprika-Zwiebelhaube und Dohrmanns Kartoffelgratin 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



SPEISEPLAN 31.07. - 06.08.2023



31. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 31.07.23	Saftiger Kasselerackern vom Strohschwein mit sähnigem Möh- ren- Kohlrabigemüse, Bratensauce und feinem Kartoffelpüree Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika-Tomaten- Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 7,70 (5) Allergene: A1,C	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,70 (5,6) Allergene: C,I	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 5,20 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leckerem Schmand Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 01.08.23	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit einer Zwiebelhaube , dazu gestovtes Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,70 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion € 7,70 (S,5,6) Allergene: G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit Fleischinlage und Suppengrün Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 02.08.23	Saftiger Zwiebelrollbraten vom Strohschwein mit buntem But- tergemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,90	Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Chili-Honig-Hähnchenbrust mit Paprikareis, dazu Buschbohnen und Kirschtomaten Portion € 7,70	Graupensuppe 'alla Magareta' mit Fleischinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Conchiglie mit Thunfisch und gebratenen Kapern, dazu grüner Salat it Balsamico-Dressing Portion € 6,90
DONNERSTAG 03.08.23	Krustenbraten vom Strohschwein in Rahm-Schwammerlsauce, dazu Bayrisch Kraut und leckere hausgemachte Semmelknödel Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Spiegelei auf Blattspinat zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I,L	Drei kleine Rostbratwürste in Sauce mit Zwiebelhaube dazu Bayrisch Kraut und hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 7,70 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Paprika-Crème-Suppe mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Salat vom Babyspinat mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 04.08.23	Zarte Lachs- Farfalle- Pfanne mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und grünem Spargel und einer hausgemachten Sahnesauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weisswein-Sauce, dazu Mandelreis Portion € 7,70	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel, dazu Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,70 (S,5,6) Allergene: G,I,J,L	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Waldorfsalat auf knackigem Blattsalat mit karamellisierten Apfelspalten Portion € 6,90 (S,R,G,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 05.08.23	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L			NAME:	
SONNTAG 06.08.23	Schweinefilet auf Ofengemüse mit Butterbohnen und einer Joghurt-Kräuter-Sauce 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