



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
DIESTAG 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



SPEISEPLAN 07.08. - 13.08.2023



32. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 07.08.23	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Blattspinat, mit einer Käsecremehaube und gegrillten Tomaten, dazu Kartoffelgratin Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,70 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Fleischbällchen "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,70 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,5,6) Allergene: I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I
Dienstag 08.08.23	Geschmorte Dicke Rippe vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Pikante Kohlroulade mit Soja-Weizenfüllung in herzhafter Sauce dazu Petersilieartoffeln Portion € 7,70 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Mediterrane Nudelpfanne zart gegrilltes Putenfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube Portion € 7,70 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Leckere Brokkolicremesuppe mit Kochschinken und Mandeln Portion 5,20 (S,4,5,6) Allergene: G,H,I,L	Zwei kleine Frikadellen vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat Portion € 6,90 (S,G,5,6) Allergene: C,G,I
Mittwoch 09.08.23	Saftiges Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Käse-Tortellini in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Curry-Huhn zartes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte-Sauce, dazu gebutterter Reis Portion € 7,70 (G,5,6) Allergene: F,I,L	Frische Erbsensuppe mit Suppengrün, Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: I	Spaghettisalat mit Gemüsestreifen und Pinienkernen, fein abgeschmeckt Portion 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
Donnerstag 10.08.23	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	Vegetarische Schnitzel mit buntem Gemüse, Sauce und Salzkartoffeln Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Bauernschmaus herzhaftes Kräuterrührei mit Bacon und Champignons, dazu Röstkartoffeln und Bohnen Portion € 7,70 (S,R,4,5) Allergene: C,G,I,L	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Apfel-Sellerie-Salat mit Mandeln und Weintrauben in leichtem Dressing Portion 6,90€ (5,6) Allergene: C,G,I,L
Freitag 11.08.23	Bremer Pannfisch mit Senfsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: G,I,L	Gekochte Eier in einer Tomaten-Chili-Sauce, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,70 (5,6) Allergene: C,I,L,G	Hausgemachte Lasagne mit einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce, Gemüse, Sauerrahm und Käse überbacken Portion € 7,70 (R,S,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit saftigem Hackfleisch Portion € 5,20 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat in einer Joghurtsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 12.08.23	Hochzeitssuppe mit Suppengrün, leckeren Mettbällchen, saftigem Spargel und Eierstich Portion € 5,20 (G,4,5,6) Allergene: C,G,I			NAME:	
Sonntag 13.08.23	Rouladen vom Strohschwein gefüllt mit Champignons, Bacon und Zwiebeln dazu Pariser Karotten und jungen Erbsen in Rahm und Rosmarinkartoffeln 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 14.08. - 20.08.2023



33. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 14.08.23	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,70	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Steckrübeneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (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 15.08.23	Frikadelle mit cremigem Blumenkohl-Stampf in einer Zwiebel-Sahne-Sauce und Paprikagemüse Portion € 7,90	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken Portion 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Knuspriges Kräuterschnitzel mit Ofenkartoffeln und bunter Krautsalat mit Schmand Portion € 7,70	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und bunter Fleischeinlage Portion 5,20€	Gegrillte Auberginen mit Schafskäse mit einem Balsamico-Dressing und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90
MITTWOCH 16.08.23	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu gestovte Erbsen und Wurzeln und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Saftige Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt, in Toma - tensauce, dazu Reis Portion € 7,70 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Grüner Bohneneintopf mit Fleischleinlage und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,4,6) Allergene: A1,G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 17.08.23	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 7,70 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Filetstreifen von der Hähnchenbrust in Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle Portion € 7,70	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blu - menkohl, Spargel und Mettbällchen Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Parika in leich - tem Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 18.08.23	Hausgemachter eingelegter Brathering mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing Portion € 8,50	 Würzige Spaghetti "Al Pomodoro" mit Basilikum-Frischkäse-Nocken und Pinienkernen Portion € 7,70	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchup Sauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel Portion € 7,70 (S,4,5) Allergene: G,I	Soljanka nach Mama-Art mit Rauchschinken, Wurst und Zwiebeln Portion € 5,20	Wildkräutersalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 19.08.23	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit kleinen Würstchen Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 20.08.23	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons dazu gebutterter Reis Portion € 8,00 (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