



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 Fleischeinlage 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 ingelegter 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



SPEISEPLAN 21.08. - 27.08.2023



34. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 21.08.23	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Bunter Gemüserais mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen in cremiger Sauce Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, Be- chamelkartoffeln Portion € 7,70 (5) Allergene: G	Schnibbelbohneentopf mit Möhren, Kasseler und Kar- toffelwürfeln Portion € 5,20 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gekochten Eiern auf knackigem Gemüse, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 22.08.23	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 7,90 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 7,70 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Eiersalat auf knackigem Eisbergsalattbett Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,I
MITTWOCH 23.08.23	Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Paprika und Champignon, dazu Spirelli-Nudeln Portion € 7,90	 Gemüse-Quiche mit Karotten, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Tomaten Portion 7,70	Tortellini-Auflauf mit Käse überbackene Tortellini auf cremiger Sauce mit gekochtem Schinken und buntem Gemüse Portion € 7,70	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,20 (S,4,5,6) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 24.08.23	Zartes Schweinefilet mit Zwiebelhaube auf Sauce Hollandaise dazu Mandel-Broccoli und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90	 Couscouspfanne mit feinem Juliengemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 7,70 (5) Allergene: A1,C,L	Dohrmanns Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,70 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Gemüseentopf mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 5,20 (R,5,6) Allergene: G,I	Sommerlicher Salat mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,I
FREITAG 25.08.23	Zarte Würfel vom Fischfilet mit grünem Spargel und Cherrytomaten auf frischem Nudelbett mit feiner Sauce Portion € 8,90	 Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Köttbullar Schwedische Hackbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Gurkensalat Portion € 7,70 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Leckere Tomatensuppe mit Kräutern und Reis Portion € 5,20 (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 26.08.23	Ungarische Gulaschsuppe aus fein geschnittenem Rinderfleisch und frischem bunten Paprika pikant zubereitet Portion € 5,50 (R,G,4,5,6) Allergene: I,L		NAME:		
SONNTAG 27.08.23	Norddeutsche Poularde „Birne-Bohne-Speck“ mit Salbeisauce und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: A1,I,G		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 28.08. - 03.09.2023



35. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 28.08.23	Stroschweinschnitzel "Jäger Art" auf Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Hausgemachte Lasagne mit gartenfrischem Gemüse Portion € 7,70	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,70 (5,6) Allergene: C,I	Saisonale Gartensuppe mit Spargel, Tomaten und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,4,5) Allergene: I	Bunter Salat mit geräucherter Putenbrust, bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I
DIENSTAG 29.08.23	Senfbraten vom Stroschweinkamm auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Spätzle-Pilzpfanne mit Eierknöpfle, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf Rahm Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gegrillte Kasslerscheiben vom Stroschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf-Mayo-Dipp Portion € 7,70	Spitzkohleintopf mit Möhren, Fleischseinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,20 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Sommerlicher Salat mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,I
MITTWOCH 30.08.23	Spanferkelbraten mit geschmortem Rotkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,90 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Band-Nudeln mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini und gehobeltem Parmesan Portion € 7,70	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettucine, Parmesan und Tomatensoße Portion € 7,70	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 31.08.23	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelknödel Portion € 8,50 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und Butterreis Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Spaghetti „Bolognese“ mit unserer pikanten Tomaten-Hackfleisch-Sauce, frischem Basilikum und Parmesan bestreut Portion € 7,70 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 01.09.23	Zartes Rotbarschfilet auf Zucchini-auflauf mit einer leichten Quark-Kräutersauce Portion € 8,50 (D,5,6) Allergene: G,I	 Spätzle in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer-Chutney Portion € 7,70	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu Stampfkartoffeln Portion 7,70 (S,5,6) Allergene: G,I	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: I	Italienischer Fleischsalat auf einem knackigem Salatbett mit kleinen Brötchen Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 02.09.23	Hühnersuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 5,40 (G,4,5) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 03.09.23	Rinderbraten „a la Toscana“ sous vide gegaart, in mediterranem Gemüse zubereitet, dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln Portion € 8,90 (R,5,6) Allergene: 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