








# SPEISEPLAN 25.09. - 01.10.2023



39. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.09.23	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln  <b>Portion € 7,90 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	 <b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln  <b>Portion € 7,70 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Penne</b> mit Spinat, Putenstreifen, Sahne - sauce und Cherrytomaten  <b>Portion € 7,70 (G,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Suppengrün, Fleisch einlage und Kartoffeln  <b>Portion € 5,20 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce  <b>Portion € 6,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
DIENSTAG 26.09.23	<b>Herzhafte Pfannenfrikadelle</b> mit Bratensauce, Erbsen-Möhren- Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln  <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken  <b>Portion 7,70 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> vom Strohschwein mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleisch einlage  <b>Portion 5,20€</b>	<b>Chinakohl "Athen"</b> mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch  <b>Portion € 6,90 (4,5)</b> Allergene: A1,C,D,G,I
MITTWOCH 27.09.23	<b>Kasselernackten vom Strohschwein</b> in einer herzhaften Bratensauce mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf  <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Rigatoni alla Norma</b> sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt, in Toma - tensauce, dazu gebutterter Reis  <b>Portion € 7,70 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen, dazu ein Dessert  <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuter dressing  <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 28.09.23	<b>Dohrmanns herzhaftes Gulasch</b> vom Weiderind mit Champignons und Paprika, dazu Spirelli-Nudeln  <b>Portion € 7,90</b>	 <b>Blumenkohl im Teigmantel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln  <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Putensteak "Hawaii"</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu eine hausge - machte Currysauce und Reis  <b>Portion € 7,70 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleisch einlage und Kartoffeln  <b>Portion € 5,20 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke, Parika in leichtem Dressing  <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 29.09.23	<b>Hausgemachter eingelegter Brathering</b> mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing  <b>Portion € 8,50</b>	 <b>Champignon-Kräuter-Ragout</b> auf frischem Bandnudelbett  <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Käsecremesuppe „Florentiner-Art“</b> mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne  <b>Portion € 5,40 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Pinienkernen und Fetakäse  <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 30.09.23	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit kleinem Wiener Würstchen  <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 01.10.23	<b>Braten von Pute und Strohschweinkasseler</b> in leckerer Sauce, dazu buntes Gemüse und Butterkartoffeln  <b>Portion € 8,50 (S,5)</b> 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 02.10. - 08.10.2023



40. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 02.10.23	<b>Blumenthaler Rutsche</b> pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln <b>Portion € 7,90 (R,S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	 <b>Gebackener Camembert</b> mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion: 7,70 € (4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Hühnerfrikassee</b> in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis <b>Portion € 7,70 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Krautsalat</b> mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 03.10.23	<b>Feiertag</b> <b>Tag der Deutschen Einheit</b>				
MITTWOCH 04.10.23	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl mit Butterbrösln und Petersilikartoffeln <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Buntes Gemüsebett</b> auf Wildreis und leckerer Sahnesauce <b>Portion € 7,70</b>	<b>Jägerpfanne</b> mit saftigen Filetstücken vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett <b>Portion € 7,70</b>	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Conchiglie</b> mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90</b>
DONNERSTAG 05.10.23	<b>Zarter Rinderschmorbraten</b> vom Weiderind in einer Bratensauce mit Dohrmanns Rotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,50 (G,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Ricotta e Noci</b> Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten <b>Portion € 7,70</b>	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse <b>Portion € 7,70 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L,A1,C	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage <b>Portion € 5,20 (R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 06.10.23	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in pikanter Senfsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90</b>	 <b>Auflauf</b> von knackigem Gemüse mit Mozarella gratiniert <b>Portion € 7,70</b>	<b>Dohrmanns grobe Bratwurst</b> mit Apfel-Zwiebel-Gemüse dazu hausgemachtes Kräuter-Kartoffelpüree <b>Portion € 7,70</b>	<b>Leckere Tomatensuppe</b> mit Kräutern, Reis und gekochtem Schinken in feinen Streifen <b>Portion € 5,20 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat im Joghurdressing</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (D,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 07.10.23	<b>Dohrmanns Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I			<b>NAME:</b>  <b>STRASSE:</b>  <b>PLZ:</b>	
SONNTAG 08.10.23	<b>Chili-Honig-Hähnchenbrust</b> mit Paprikareis, dazu Buschbohnen mit Röstspeck und Kirschtomaten <b>Portion € 8,50</b>				

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 09.10. - 15.10.2023



41. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 09.10.23	<b>Dohrmanns Pfannenfrikadelle</b> mit Zwiebelhaube in herzhafter Sauce, dazu Erbsen und Wurzeln in Rahm und Salzkartoffeln  <b>Portion € 7,90</b>	 <b>Omelette</b> mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Kartoffelpuffer</b> frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott  <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Herzhafter Gemüseintopf mit</b> Fleischeinlage und Kartoffeln  <b>Portion € 5,20 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Geflügelsalat</b> mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen  <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 10.10.23	<b>Saftiges Putensteak</b> mit Pfirsich und Käse überbacken auf einer pikanten Curry-Früchte-Sauce, dazu Erbsen und gebutterter Reis  <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Spätzle-Pilzpfanne</b> mit Eierknöpfe, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf cremiger Sauce  <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gegrillte Kasslerscheiben</b> vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf- Mayo-Dipp  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Herzhafter Bauerntopf</b> mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln  <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5)</b> Allergene: I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke und Paprika, dazu Mettbällchen  <b>Portion € 6,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 11.10.23	<b>Spanferkelbraten</b> mit herzhaftem Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce  <b>Portion € 7,90 (S,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Band-Nudeln</b> mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini-scheiben und gehobeltem Parmesan  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Überbackene Hähnchenbrust</b> "Parmigiana" mit Fettuccine, Parmesan und Tomatensoße  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Wirsing-Bacon-Eintopf</b> mit Suppengrün und Fleischeinlage, dazu ein Dessert  <b>Portion € 5,20</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Blattsalatmix</b> mit gebratenen Champignons und Kräutern, dazu Croutons und ein Dressing  <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 12.10.23	<b>Dohrmanns Rinderroulade</b> in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln  <b>Portion € 8,50 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,J	 <b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Soja und Weizengriß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und gebutterter Reis  <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Gebratener Fleischkäse</b> mit Spiegelei und Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf  <b>Portion 7,70 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit hausgemachter Cabanossi  <b>Portion € 5,20</b>	<b>Curry-Reissalat</b> mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert  <b>Portion € 6,90 (G,4,5)</b> Allergene: G,I,L
FREITAG 13.10.23	<b>Zartes Rotbarschfilet</b> auf Zucchini-auflauf mit einer leichten Quark-Kräutersauce  <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gegrillter Honigkürbis</b> mit jungem Blattspinat und knackigem Gemüse  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Pikantes Thai-Geschnetzeltes</b> vom Hähnchen mit Kokos, Zitronengras, Chili und Koriander auf einem Reisbett  <b>Portion € 7,70</b>	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffeln  <b>Portion € 5,20 (5,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Pikanter Eiersalat</b> in einer Senfcreme mit Champignons und einem Salatbett  <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 14.10.23	<b>Hühnersuppe</b> mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich  <b>Portion € 5,40 (G,4,5)</b> Allergene: I			<b>NAME:</b>  <b>STRASSE:</b>  <b>PLZ:</b>	
SONNTAG 15.10.23	<b>Schweinemedallions</b> vom Strohschwein in Zwiebel-Rahmsauce, dazu Honig-Karotten und Ofenkartoffeln  <b>Portion € 8,50</b>				

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