








# SPEISEPLAN 06.11. - 12.11.2023



45. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 06.11.23	<b>Cordon Bleu</b> von der Pute mit Sauce Bernaise, dazu Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln <b>Portion € 7,70 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand <b>Portion € 7,70</b>	<b>Steckrübenentopf</b> mit Suppengrün, Fleischsineilage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Käse-Trauben-Salat</b> mit Goudawürfeln, blauen und grünen Trauben und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 6,90 (4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 07.11.23	<b>Geschmorte Dicke Rippe</b> vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Kürbis-Karotten-Auflauf</b> in Rahm überbacken <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Penne</b> mit Spinat, Putenstreifen, Sahnesauce und Cherrytomaten <b>Portion € 7,70 (G,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleischsineilage <b>Portion € 5,40€</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 08.11.23	<b>Krustenbraten vom Strohschwein</b> mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln und eine leckere Sauce <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Vegetarisches Kichererbsen-Curry</b> in Tomaten-Sahne-Sauce <b>Portion € 7,70</b>	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt, in leckerer Sauce, 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 gekochtem Schinken, und einem cremigen Kräuterdressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 09.11.23	<b>Zarter Rinderschmorbraten vom Weideochsen</b> in einer Bratsauce mit Erbsen und Wurzeln in Rahm und Kartoffelklößen <b>Portion € 8,90 (G,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Champignon-Kräuter-Ragout</b> auf frischem Bandnudelbett <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hackbällchen in Senfsauce</b> mit buntem Gemüsereis <b>Portion € 7,70</b>	<b>Dohrmanns Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen <b>Portion € 5,20 (S,4,6)</b> Allergene: A1,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 10.11.23	<b>Drei Saftige Fischfrikadellen</b> mit Dohrmanns Kartoffelsalat und hausgemachter Remouladensauce <b>Portion € 7,90</b>	 <b>Gebackener Camembert</b> mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion: € 7,70 (4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Strohschweineschnitzel</b> in Sesam-Honig-Panade dazu Reis und Paprikagemüse <b>Portion € 7,70</b>	<b>Erbsensuppe</b> mit Suppengrün, Karotten, und Fleischsineilage <b>Portion € 5,20 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 11.11.23	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit kleinem Wiener Würstchen <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 12.11.23	<b>Braten von der Martinsgans</b> mit herzhafter Gänseauce, Apfelrotkohl, Knödel und Apfel-Marzipan-Spalten <b>Portion € 10,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,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 13.11. - 19.11.2023



46. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 13.11.23	<b>Hausgemachte Pfannenfrikadelle</b> in einer Zwiebelsauce, dazu Karottengemüse in Rahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Kartoffel-Gulasch</b> mit Kartoffeln und Pilzen, dazu Paprika und Fussilnudeln <b>Portion € 7,70 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Senfeier</b> in einer leichten Senfsauce, mit Erbsen und Wurzeln, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 7,70 (4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Fleischeinlage und buntem Gemüse <b>Portion € 5,20 (5,6)</b> Allergene: A1,C,I,J	<b>Dohrmanns Krautsalat</b> mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 14.11.23	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Spätzle-Pilzpfanne</b> mit Eierknöpfle, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf cremiger Sauce <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gegrillte Cevapcici</b> mit Balkangemüse, pikanter Tomatensauce und Butterreis <b>Portion € 7,70 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Nudelsalat „Italienische Art“</b> mit knackigen Paprika, schwarzen Oliven und Pesto Rosso <b>Portion € 6,90</b>
MITTWOCH 15.11.23	<b>Herzhaftes Wildgulasch</b> mit Preiselbeersauce und Butterspätzle <b>Portion € 8,90</b>	 <b>Cashew-Pasta</b> Penne in cremiger Cashew-Tomaten-Sauce <b>Portion € 7,70</b>	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit unserer pikanten Tomaten- Hackfleisch-Sauce, frischem Basilikum und Parmesan bestreut <b>Portion € 7,70 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<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 16.11.23	<b>Dohrmanns Grünkohlplatte</b> lecker und herzhaft mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Bauchspeck, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (S,4,5,6)</b> Allergene: A3,I,J,L	 <b>Gemüsefrikadelle</b> mit Erbsen und Wurzeln in Rahm dazu Kartoffelpüree <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>Gemüseintopf</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 17.11.23	<b>Gebratenes Fischfilet „Italienische Art“</b> mit Rosmarinkartoffeln <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: I	 <b>Alpine Käsespätzlepfanne</b> mit Birne, Babyspinat und Käse-Schnittlauch-Topping <b>Portion € 7,70</b>	<b>Gebratener Fleischkäse</b> mit Spiegelei und Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu Stampfkartoffeln <b>Portion 7,70 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Leckere Tomatensuppe</b> mit Kräutern, Reis und gekochtem Schinken in feinen Streifen <b>Portion € 5,40 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat im Joghurtdressing</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (D,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 18.11.23	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I		NAME:		
SONNTAG 19.11.23	<b>Dohrmanns Wildschweinkeule</b> herzerzhaft geschmort mit Apfelrotkohl und kleinen Butterkartoffeln <b>Portion € 8,90</b>		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 20.11. - 26.11.2023



47. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 20.11.23	<b>Bremer Labskaus</b> mit roter Bete und Spiegelei <b>Portion € 7,90 (S,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <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 Gemüseeintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,20 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 21.11.23	<b>Braten vom Spanferkel</b> in Rahm-Schwammerlsauce, dazu bayrisch Kraut und leckere Semmelknödel <b>Portion € 7,90 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Bandnudeln</b> mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini Scheiben und gehobelem Parmesan <b>Portion € 7,70</b>	<b>Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes</b> in einer leckeren Currysauce, dazu Gemüse und Reis <b>Portion € 7,70 (G,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Herzhafter Bauertopf</b> mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5)</b> Allergene: 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
MITTWOCH 22.11.23	<b>Gebratene Entenkeule</b> in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <b>Portion € 8,90 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,H1	 <b>Spätzle-Pilzpfanne</b> mit Eierknöpfle, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf cremiger Sauce <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana"</b> 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 23.11.23	<b>Dohrmanns Rinderroulade</b> in eigener Sauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,J	 <b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und gebutterter Reis <b>Portion € 7,70 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Gegrillte Kasslerscheiben</b> vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf-Mayo-Dipp <b>Portion € 7,70</b>	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit hausgemachter Cabanossi <b>Portion € 5,20</b>	<b>Curry-Reissalat</b> mit Früchten und Hähnchenbrust - streifen bunt garniert <b>Portion € 6,90 (G,4,5)</b> Allergene: G,I,L
FREITAG 24.11.23	<b>Zartes Lachsfilet</b> Schonend gegart mit feiner Kräuterhaube, Blattspinat und einer leichten Sauce, dazu Salzkartoffeln <b>Portion € 9,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Tortellini-Pfanne</b> vegetarisch gefüllte Tortellini mit knackigen Bohnen, Champignons, Brokkoli und Kirschtomaten <b>Portion 7,70€</b>	<b>Dohrmanns Currywurst</b> in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röstkartoffeln <b>Portion € 7,70 (G,S,5,6)</b> Allergene: G,I	<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 auf Champignons mit Spargel und einem Salatbrett <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 25.11.23	<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			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 26.11.23	<b>Wiener Tafelspitz</b> in einer Apfel- Meerrettich-Sauce, dazu Möhren, Lauch und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (R,4,5,6)</b> Allergene: 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