








SPEISEPLAN 11.12. - 17.12.2023



50. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 11.12.23	Leckere Kohlroulade in Sauce mit Rauchspeck-Kümmelnote, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Winterlicher Kartoffelaufbau mit Karotten, Lauchzwiebeln und Käse überbacken Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,L	Fleischnäpfe "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und geröste- ten Kartoffelwürfeln Portion € 7,70 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Leckere Blumenkohlsuppe mit Kochschinken, Kartoffeln und Kräutern Portion € 5,20 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 12.12.23	Hausgemachtes Senfsteak mit einer pikanten Sauce, dazu grüne Bohnen mit Bacon und Schmorkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Vollkornpenne mit Gemüse und Tomatensauce Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,A2,C,G,I	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion € 7,70 (S,5,6) Allergene: G,I	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und roten Bohnen Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais u. Balkan- käse auf einem Salatbett garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 13.12.23	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Vegetarisches Schnitzel mit Gemüse in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A1,C,F,G,I,L	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu eine Tomatensauce und Reis Portion € 7,70 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Schnippelbohneintopf mit Möhren, Sellerie und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (R,S,4,5) Allergene: G,I,L	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I,L
DONNERSTAG 14.12.23	Dohrmanns Grünkohlplatte lecker und herzhaft mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Bauchspeck, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis Portion € 7,70 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 5,20 (S,4,5) Allergene: I,G	Eiersalat mit Champignons in einer leichten Senfcreme und Räucherlachsstreifen Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: C,G,I,J,L,B
FREITAG 15.12.23	Gedünstetes Fischfilet in pikanter Senfsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Portion € 8,90 €	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 7,70 (5,6) Allergene: G,I	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Portion € 7,70 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 5,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I,L	Matjessalat im Joghurtdressing Mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 16.12.23	Erbssuppe mit Suppengrün, Kartoffeln und einem kleinen Wiener Würstchen Portion € 5,40 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L		NAME:		
SONNTAG 17.12.23	Herzhaftes Gulasch vom Weideochsen mit Butternudeln und hausgemachtem Bohnensalat Portion € 8,90 (R,4,5,6) Allergene: G,I		STRASSE:		
	Leckerer Gänsebraten in Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelnknödeln sowie leckerem Marzipan Portion € 11,50		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 18.12. - 24.12.2023



51. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 18.12.23	Hausgemachte Pfannenfrikadelle in einer Zwiebelsauce, dazu Karotten- gemüse in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I			Linseneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,J	Blattsalatmix mit gebratenen Champignons, Kräutern und Croutons, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: I,G,L
DIENSTAG 19.12.23	Saftiger Schweinsbraten vom Strohschweinkamm in leckerer Sauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: I,L			Deftige Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
MITTWOCH 20.12.23	Schweinegeschnetzeltes in einer Champignonsauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I			Bauerneintopf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (R,S,5) Allergene: I,L	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Paprika, dazu eine kleine Frikadelle Portion € 6,90 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 21.12.23	Gebratene Entenkeule in einer Orangensauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 9,50 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,H,I			Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Winterlicher Salat mit Geflügelstreifen auf einem Salatbett, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: G,C,I,L
FREITAG 22.12.23	Zartes Gulasch vom Weiderind mit gebutterten Spirellinudeln Portion € 8,50			Rosenkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (5,6) Allergene: A1,G,I	Geräucherter Lachs auf einem Salatbett, dazu ein Honig-Senf-Dressing Portion € 6,90 (G,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L
SAMSTAG 23.12.23	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L			NAME:	
SONNTAG 24.12.23	<small>Unser Extra für Sie am 4. Advent</small> Kaninchenkeule mit Weißwein und Oliven, dazu mediterranes Gemüse und Gnocchi sowie Schokoladenpudding mit Schokoraspeln Portion € 11,50			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 25.12. - 31.12.2023



52. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.12.23	1. Weihnachtsfeiertag				
DIENSTAG 26.12.23	2. Weihnachtsfeiertag				
MITTWOCH 27.12.23	Currywurst "Zigeuner Art" mit einer Curry-Ketchup-Sauce, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Ofenkartoffeln Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: F,G,I,L			Sellerie-Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (R,S,5) Allergene: A1,C,J,L	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Bal- kankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 28.12.23	Zartes Schweinefilet in Käse-Sahne-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (S,4,5) Allergene: H1,G,I,L			Wirsing-Speck-Eintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,40 (R,S,5) Allergene: I,L	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,C,I
FREITAG 29.12.23	Zarte Rinderroulade mit einer Burgundersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I			Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,4,5) Allergene: I,G	Kartoffelsalat mit leichtem Dressing, dazu zwei kleine Frikadellen Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 30.12.23	Leckere Hühnersuppe mit Spargel, Suppengrün, Blumenkohl und Reis Portion € 5,40 (G,4,5) Allergene: C,G,I,L			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 31.12.23	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Butterreis Portion € 8,50 (G,4,5) Allergene: A1,C,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