








SPEISEPLAN 08.01. - 14.01.2024



02. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.01.24	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Mediterrane Gemüsepfanne mit feinen Gewürzen und Rosmarinkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Rahmspinat mit Röhrei und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Ingwer-Karotten-Suppe fein abgeschmeckt Portion € 5,40 (G,R,6) Allergene: A1,C,J,L	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 09.01.24	Zartes Geschnetzeltes von Kalb und Strohschwein in leckerer Sauce mit Champignons, dazu Butterspätzle Portion € 8,00	 Gemüselasagne mit feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,L	Saftige Hähnchenschenkel mit Butterkarotten, Röstkartoffeln und einer Paprikasauce Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,J,L	Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Feldsalat mit Walnüssen und Putenstreifen, dazu Joghurdressing Portion € 6,90 (D,5) Allergene: A1,C,J,L
MITTWOCH 10.01.24	Wiener Tafelspitz mit pikanter Meerrettichsauce, dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50	 Spinat-Tortellini mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,J,I,L	Roulade vom Strohschwein mit Kräuter-Champignonfüllung, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Portion € 7,90	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Dohrmanns Geflügelsalat mit einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 11.01.24	Winterlicher Krustenbraten vom Strohschwein mit Honigkruste, dazu Backobstsauce und Kartoffelklöße Portion € 8,00	 Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Rostbratwurst mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Sellerie-Eintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Kräutern und Hackbällchen Portion € 6,90 (S,R,5) Allergene: A1,C,J,L
FREITAG 12.01.24	Überbackener Lachs mit Käsehaube dazu Bandnudeln und eine leckere Sauce Portion € 9,50 (D,5) Allergene: A1,B,D	 Gemüseauflauf mit Gouda und Kartoffelspalten Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,J,L	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Linteneintopf mit Suppengemüse und Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A2,C,J,L	Eiersalat auf Eisbergbett Portion € 6,90 (S,G,5) Allergene: A1,G,J,L
SAMSTAG 13.01.24	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und kleinen Mettenden Portion € 5,50 (S,R,5) Allergene: A1,B,D,J,L		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 14.01.24	Zartes Wildgulasch in herzhafter Waldpilzsauce mit Bauernspätzle Portion € 8,90				

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 15.01. - 21.01.2024



03. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 15.01.24	Zartes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit einer Waldpilzsauce, dazu gestovte Bohnen und Salzkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,90 (5) Allergene: G	Gemüseintopf mit Fleischleinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 16.01.24	Geschmorte Dicke Rippe vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Apfelrotkohl Und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Hausgemachte Semmelklöße mit einem herzhaften Pilzragout und frischer Kräuterhaube Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Weißkohleintopf mit Hack und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Kartoffel-Speck-Salat mit Hackbratenscheiben auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
MITTWOCH 17.01.24	Gebratene Ente mit eigener Sauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Ofenomelett mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Hackbällchen in Senfsoße mit buntem Gemüsereis Portion € 7,90	Brokkolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,4,5) Allergene: A1,G,I	Bulgursalat mit Paprika, Zwiebeln und Petersilie Portion € 6,90
DONNERSTAG 18.01.24	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Vegetarischer Nudelaufbau mit einer Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken Portion € 7,90	Geflügelragout in Preiselbeersauce mit gebuttertem Reis Portion € 7,90	Chili con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Chinakohl "Athen" mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 19.01.24	Pfannengebratenes Rotbarschfilet in einer Eihülle mit einer frischen Kräutersauce, dazu Zucchini und Schwenkkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Leckere Spätzle mit einer Käse-Sahne-Kräutersauce und Röstzwiebelhaube Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Hähnchenfilet in knuspriger Kräuterpanade mit Fettucine und leckerer Sauce Portion € 7,90	Grüner Bohneneintopf mit Fleischleinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
SAMSTAG 20.01.24	Möhreneintopf mit Suppengrün, Fleischleinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 21.01.24	Pollo alla Toscana cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten Portion € 8,90			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 22.01. - 28.01.2024



04. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 22.01.24	Bremer Labskaus mit roter Bete und Spiegelei Portion € 8,00 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Falafel-Bällchen mit leckerem Tomatenreis Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,L	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion: 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I	Blumenkohleintopf mit Kartoffeln, Möhren und feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Reissalat mit frischen Kräutern und gebratenen Putenstreifen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 23.01.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem Gemüse und leckerer Sauce Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit kleinen Nudeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Brokkolisalat mit Apfel, Mandel und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
MITTWOCH 24.01.24	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Würziges Kartoffelcurry mit einer pikanten Curry- Sauce und Crème fraîche Portion € 7,90 (6) Allergene: A1,C,G,I,L	Currygeschnitzeltes von der Pute mit gebuttertem Reis und gerösteten Mandeln Portion € 7,90	Bohneneintopf mit Fleischinlage dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,4,5) Allergene: I,L	Matjessalat in einer Joghurt-Senf-Sauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln auf Chinakohl, dazu ein Brötchen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 25.01.24	Zartes Haxenfleisch mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln und eine leckere Sauce Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce und frischen Kräutern Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Zartes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise, dazu eckeres Gemüse, und Schwenkkartoffeln Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Steckrübeneintopf mit Suppengemüse und Fleischinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L	Römersalat mit Cherytomaten, Croutons und einer Kräutervinaigrette Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 26.01.24	Leckerer Kochfisch mit einer Dijon-Senfsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gebratene Leber "Berliner Art" überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Herzhafter Grünkohleintopf mit Kasseler und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5)	Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
SAMSTAG 27.01.24	Hochzeitssuppe mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I,L			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 28.01.24	Norddeutsche Poulardenbrust mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffel-Karotten-Stampf Portion € 8,50 (R,4,5,6) 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



SPEISEPLAN 29.01. - 04.02.2024



05. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 29.01.24	Dohrmanns grobe Bratwurst mit einer Bratensauce und glasierten Zwiebeln, dazu Gemüse in Rahm und Stampfkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	 Winterlicher Kartoffelaufbau mit Karotten, Lauchzwiebeln und Käse überbacken Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,L	Senfeier in einer pikanten Sensauce mit Speckstippe, dazu Buttermöhren und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Kartoffelsalat mit Bauernsülze und hausgemachter Remoulade Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 30.01.24	Herzhafter Kräuterbraten vom Strohschweinkamm mit Wintergemüse und Kartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	 Vollkornpenne mit knackigem Gemüse und Tomatensauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,A2,C,G,I	Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu gebutterter Reis Portion € 7,90	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais u. Balkankäse auf einem Salatbett angerichtet Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 31.01.24	Zartes Schweinefilet auf Sauce Hollandaise, mit Champignon-Zwiebelhaube und Schwenkkartoffeln Portion € 8,50 (S,5,6) Allergene: C,G,I,L	 Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen und Möhren in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,F,G,I,L	Gefüllte Paprika mit saftigem Hackfleisch gefüllt in fruchtiger Tomatensauce, dazu Reis Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Graupensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Conchiglie mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing Portion € 6,90
DONNERSTAG 01.02.24	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 9,50 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Italienische Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung, Karotten in Streifen und Sauerrahm Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Leckere Hühnersuppe mit Spargel, Suppengrün, Blumenkohl und Reis Portion € 5,50 (G,4,5) Allergene: C,G,I,L	Waldorfsalat mit geräucherten Putenbrustscheiben auf einem Salatbett Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 02.02.24	Hausgemachter Brathering mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing Portion € 8,50	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Portion € 7,90 (S,R,4,5,6) Allergene: C,I	Leckere Brokkolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Mandeln Portion € 5,40 (S,4,5) Allergene: G,H1,I,L	Eiersalat mit Champignons in einer leichten Senfcreme und Räucherlachsstreifen auf frischem Salat Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: C,G,I,J,L,B
SAMSTAG 03.02.24	Erbsensuppe mit buntem Gemüse, einem kleinen Würstchen und Kartoffelwürfeln Portion € 5,50 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L			NAME:	
SONNTAG 04.02.24	Zarter Schmorbraten vom Norddeutschen Rind mit Apfelrotkohl und Kartoffelköben Portion 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I,J			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