



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



SPEISEPLAN 05.02. - 11.02.2024



06. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 05.02.24	Leckere Kohlroule in einer herzhaften Sauce, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Tortellini mit gegrillten Paprikawürfeln und einer feinen Käse-Sahne-Sauce Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,L	Spaghetti "Bolognese Art" in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Möhreneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,90 (S,4,5,6)
DIENSTAG 06.02.24	Saftiger Hackbraten „Bäuerin Art“ in einer Schmorzwiebelsauce, dazu Blumenkohl mit Butterbröseln und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Vegetarische Kohlroule mit cremiger Soja-Weizen-Füllung, pikanter Tomatensauce und Kartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Gegrillte Kasslerscheiben vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem cremigen Saucenbett Portion € 7,90	Wirsing-Hackfleisch-Eintopf mit Möhren und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,4,6) Allergene: I,L	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I,L
MITTWOCH 07.02.24	Herzhaftes Senfsteak in einer pikanten Sauce mit Rosenkohl und Butterkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Cremiger Blattspinat mit Zwiebelbrunoise, Fetakäse und Wildreis Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I,L	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit Baconwürfeln, frischen Kräutern, Pilzen und Zwiebeln, dazu gebutterter Wildreis Portion € 7,90 (G,R,5) Allergene: A1,C,G,I	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Nudelsalat "Pesto" auf knackigem Salatbett Portion € 6,90 (S,R,G,5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 08.02.24	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Champignon-Kräuter-Ragout auf frischem Bandnudelbett Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Allgäuer Pfanne aus zartem Schweinefleisch mit Pilzen, Rosenkohl, Kräutern und Käsespätzle Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1,G,I,L	Rosenkohl-Eintopf mit Rauchfleisch, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gekochte Eier auf einem Gemüsesalat, bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 09.02.24	Paniertes Fischilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und einer leckeren Remouladensauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I,L,J	 Rosenkohlgratin mit Kartoffeln und Käse überbacken Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,90 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Bunte Gemüsesuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 10.02.24	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 11.02.24	Rindergulasch „Italienische Art“ mit Tomaten, Paprika und Oliven dazu kleine Butterkartoffeln 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 12.02. - 18.02.2024



07. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 12.02.24	Dohrmanns Knipp frisch aus der Pfanne, mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Gewürzgurke Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	 Winterlicher Gemüseauflauf mit einer Sahnesauce und Kartoffelwürfeln Portion € 7,90 (5) Allergene: G,I,L	Spaghetti "Bolognese" in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Tomatensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (G,S,4,5,6) Allergene: I,L	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 13.02.24	Herzhafter Zwiebelbraten vom Strohschwein mit Schmorzwiebeln, Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00	 Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,90	Rostbratwurst mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Dohrmanns Gyrossuppe herzhaft und pikant Portion € 5,40	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
MITTWOCH 14.02.24	Leckere Pfannenfrikadelle mit Kräutersauce, dazu Kaisergemüse in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 8,00	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und gebutterter Reis Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Balsamico-Thymian-Sauce mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und gekräuterten Babykartoffeln Portion € 7,90	Dohrmanns Erbsensuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L	Bayrischer Wurstsalat in einer Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I
DONNERSTAG 15.02.24	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Leckere Gemüselasagne mit Spinat, knackigem Gemüse, Zwiebeln und Karotten Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Hähnchenkeulensteak in Honig-Barbecue-Marinade auf frischem Ratatouillegemüse mit gewürfelten Röstkartoffeln Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: I,L	Herzhafter Salzbohneintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeleinlage Portion € 5,40 (S,R,G,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Räucherlachsrose auf Blattsalaten mit einem Honig-Senf-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
FREITAG 16.02.24	Zartes Rotbarschfilet auf Zucchini-auflauf mit einer leichten Quark-Kräutersauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Ricotta a Noci Spaghetti mit Walnusspesto, Kirschtomaten und Rucola Portion € 7,90	Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, hausgemachtem Kartoffelstampf, Sauerkraut und Bratensauce Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Bunter Tomatensalat mit Gurke, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Mais und Käsewürfeln Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L
SAMSTAG 17.02.24	Kohlrabi-Eintopf mit kleinen Königsberger-Klopsen, Kapern und frischen Kräutern Portion € 5,60			NAME:	
SONNTAG 18.02.24	Keule von der gebratenen Ente mit unserem leckeren Rotkohl und Petersiliekartoffeln Portion € 9,50			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 19.02. - 25.02.2024



08. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.02.24	Schweinerücken-Steak "Hawaii" mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken auf einer Bernaise-Sauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Leckerer Kartoffelaufbau mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,L	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gemüseintopf mit Suppengrün, Fleischinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (5,6) Allergene: I,L	Italienischer Nudelsalat mit schwarzen Oliven, Lauch, Paprika und leichtem Dressing Portion € 6,90
DIENSTAG 20.02.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Ofenomelett mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Cordon Bleu von der Pute auf Sauce Bernaise, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Hühnchen-Nudel-Eintopf mit Sellerie, Möhren und Suppenudeln Portion € 5,40 (S,R,4,6) Allergene: I,L	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 21.02.24	Winterlicher Krustenbraten vom Strohschwein mit Honigkruste, dazu Backobstsauce und Kartoffelklöße Portion € 8,00	 Couscouspfanne mit gebratenem Gemüse und pikanter Chilisauce Portion € 7,90	Bulette mit cremigen Blumenkohl-Stampf, Zwiebel-Sahne-Sauce und Paprikagemüse Portion € 7,90	Zucchini-Hackfleisch-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,G,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 22.02.24	Sauerbraten vom zartgereiften Rind mit Backobstsauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Portion 8,00	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: I,L	Gyros vom Schwein saftig gebraten mit frischen Zwiebeln, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: C,G,I,L	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 23.02.24	Bremer Pannfisch mit Senfsauce, Bohnengemüse und gebratenen Kartoffeln Portion 9,50	 Hausgemachte Semmelklöße mit einem herzhaften Pilzragout und frischer Kräuterhaube Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Hähnchenfilet in Kräuterpanade mit Fettucine und hausgemachtem Pesto Portion € 7,90	Irish-Stew pikanter Weißkohleintopf mit Hackfleisch Portion € 5,40 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Dohrmanns Artischockensalat in pikanter Weißwein-Öl-Marinade Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L
SAMSTAG 24.02.24	Ungarische Gulaschsuppe aus fein geschnittenem Rindergulasch und frischem bunten Paprika pikant zubereitet Portion € 5,60 (R,G,4,5,6) Allergene: I,L			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 25.02.24	Zartes Schweinefilet vom Strohschwein in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln Portion € 9,50 (S,5) Allergene: 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