








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 Kräuter dressing 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 Salzbohneentopf 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, Fleischeinlage 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



SPEISEPLAN 26.02. - 03.03.2024



09. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 26.02.24	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,90 (5) Allergene: G	Bunter Nudelaufbau mit gebratenem Hackfleisch, Erbsen, Mais und Möhren, Tomaten und Pilzen, mit Käse überbacken Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit Thunfisch, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 27.02.24	Kasselerhacken vom Strohschwein in einer herzhaften Bratensauce mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 8,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,G,I	 Tortellini-Gemüseauflauf mit knackigem Gemüse und Käse überbacken Portion € 7,90	Hähnchenbrust in fruchtiger Cranberrysauce mit lockerem Basmatireis Portion € 7,90 (R,4,5,6) Allergene: C,I	Serbische Bohnensuppe mit Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Dohrmanns Schinkeneier-Salat auf knackigem Salatbett Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 28.02.24	Herzhaftes Pfannenfrikadelle in einer Zwiebelhaube, dazu gestovtes Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weißwein- Sauce, dazu Mandelreis Portion € 7,90	Schweine-Rückensteak in Sahnesauce dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffelwürfel Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I,J	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Käse-Trauben-Salat mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 29.02.24	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J	 Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce und frischen Kräutern Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Thai-Curry pikant gewürztes Hähnchenfilet auf Chinagemüse und Reis in süß-saurer Sauce Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: F,I,G	Graupensuppe mit buntem Suppengemüse, Rauchfleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Brokkolisalat mit Äpfeln und Mandeln und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J
FREITAG 01.03.24	Saftige Lachs-Farfalle-Pfanne mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und grünem Spargel und einer hausgemachten Sahnesauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	 Gemüsefrikadelle auf Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit einer leichten Quark-Kräutersauce Portion € 7,90 (5) 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	Leckere Blumenkohlsuppe mit Kochschinkenstreifen, Kartoffeln und Kräutern Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	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
SAMSTAG 02.03.24	Möhreneintopf mit einer kleinen Kochwurst Portion € 5,50 (S,4,5,6) Allergene: I		NAME:		
SONNTAG 03.03.24	Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce mit roter Zwiebelhaube, frischem Ratatouille-Gemüse und Salzkartoffeln 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 04.03. - 10.03.2024



10. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 04.03.24	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Zucchini-Spaghetti mit leichter Zitronen- Knoblauchsauce Portion € 7,90	Tortellini-Schinken-Auflauf mit knackigem Gemüse und gekochtem Schinken Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Steckrübeneintopf mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 05.03.24	Zartes Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Falafel-Bällchen mit leckerem Tomatenreis Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,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	Romanesco-Eintopf mit Suppengrün und Hackfleischbällchen Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 06.03.24	Zartes Schweinefilet auf Sauce Hollandaise, mit Champignon-Zwiebelhaube und Schwenkkartoffeln Portion € 8,50 (S,5,6) Allergene: C,G,I,L	 Gebratene Grünkernfrikadelle mit Couscous und grünem Spargel, dazu Tomaten-Chutney Portion € 7,90	Gulasch von der Truthahnbrust in leckerer Sauce, dazu Reis und buntes Gemüse Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Wildkräutersalat in leichtem Dressing mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 07.03.24	Zarter Tafelspitz vom Norddeutschen Rind in einer Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Möhren-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50 (R,4,5,6) Allergene: G,I	 Kernige Dinkelnudeln auf Blattspinat in Sahnesauce mit gehobelter Käsehaube Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I,L	Gegrillte Cevapcici in pikanter Tomatensauce mit Balkangemüse und Kräuterreis Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Rindfleisचेintopf mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,5,6) Allergene: I	Fruchtiger Truthahn-Curry-Salat in leckerer Marinade auf Salatbett, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 08.03.24	Buntes Fischfrikassee mit gebuttertem Reis Portion € 8,50	 Spaghetti auf roter Linsenbolognese mit Pamesanhaube Portion € 7,90 (4,5) Allergene: A2,A3,G,I	Hähnchenfilet in knuspriger Kräuterpanade mit Fettucine und hausgemachtem Kürbiskernpesto Portion € 7,90	Bremer Wirsingentopf mit Rauchfleisch, Suppengemüse und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Norddeutscher Nudelsalat mit Tomaten, Gurken und Gartenkräutern Portion € 6,90 (S,5) Allergene: A1,C,G,I,J
SAMSTAG 09.03.24	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Mettenden Portion € 5,50 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 10.03.24	Krosse Poulardenbrust mit gegrilltem Frühlingslauch, Karotten-Kartoffelpürree und Weißweinsauce Portion € 9,50				

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