



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	Rindfleischeintopf 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 Wirsingintopf 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 Frühlinglauch, 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



SPEISEPLAN 11.03. - 17.03.2024



11. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 11.03.24	Dohrmanns grobe Bratwurst mit einer Bratensauce und glasierten Zwiebeln, dazu Gemüse in Rahm und Stampfkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	 Waldpilze a la Creme mit Rosmarin, Thymian, und leckeren Kartoffelröstis Portion € 7,90 (4,5) Allergene: A2;A3,G,I	Senfeier in einer pikanten Senfsauce mit Speckstippe, dazu Buttermöhren und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Schnippelbohnen- Eintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfel Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachter Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 12.03.24	Schweinsrippbraten vom Strohschwein mit Backobstsauce, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,G,I,J	 Buntes Grillgemüse aus marktfrischen Paprika, Zucchini, roten und weißen Zwiebeln, Auberginen, dazu würzige Ofenkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,F,I	Hähnchenbrustfilet „Toscana“ Gegrilltes Hähnchenfilet mit Käse - haube in feiner Tomatensauce, dazu Zuckerschoten und ital. Strozzapreti Pasta Portion € 7,90 (G,5) Allergene: A1,I,G	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Mozzarella auf einem bunten Salatbett mit Cherrytomaten und Balsamicodressing Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 13.03.24	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem Gemüse Und leckerer Sauce Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Käsige Frikadellen mit Rahmchampignons und buntem Kartoffelstampf Portion € 7,90	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika und Tomaten, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (R,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in einem leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 14.03.24	**Endspurt** Dohrmanns Grünkohlplatte Garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Gemüsecurry „Süß- Sauer“ mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingssrolche Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Gegrillte Putenfiletstreifen auf Farfalle-Nudeln in pikanter Chili-Dill-Sauce mit Zuckerschoten und Cherrytomaten Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,D,J	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudleinlage Portion € 5,40 (5) Allergene: G,I	Nudelsalat „Pesto“ auf knackigem Salatbett Portion € 6,90 (S,R,G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 15.03.24	Gebratenes Fischfilet mit einer Orangen-Lauch-Sauce, knackigem Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Karotten und Lauch gebacken Portion € 7,90 (6) Allergene: G,I	Königsberger Klopse in einer weißen Käpersauce, dazu Karotten-Lauchgemüse und Kartoffeln Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse in Streifen, Kasseler und Kräutern Portion € 5,40 (S,5) Allergene: G,I	Marinierter Mozzarella in Nusspanade auf Kartoffel-Zucchini-Salat Portion € 6,90
SAMSTAG 16.03.24	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi, Möhren und Kartoffeln Portion € 5,60 (S,R,4,5) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 17.03.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee aus frischen Hähnchenbrüsten mit Spargel, Champignons und gebuttertem Reis Portion € 8,90 (G,4,5) 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 18.03. - 24.03.2024



12. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 18.03.24	Stroschweinschnitzel „Jäger Art“ mit einer Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,90	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	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Knackiger bunter Salat mit Ei und Feta Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 19.03.24	Gegrilltes Schweinenackensteak mit einer Haube von Paprika, Zwiebeln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und gebutterter Reis Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Hackbällchen in Senfsauce mit buntem Gemüsereis Portion € 7,90 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,4,6) Allergene: I,L	Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons und einer Kräutervinaigrette Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 20.03.24	Krustenbraten vom Stroschwein mit Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln und eine leckere Sauce Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Saftiges Putenfilet in einer Currysauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,90 (G,5) Allergene: G,I,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Dohrmanns Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Spargel, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 21.03.24	Rinderschmorbraten mit eigener Sauce, dazu Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50 (R,4,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Leckere Champignonlasagne mit Pilzen, Spinat, Sellerie und Zwiebeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Zarte Mandel-Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Herzhafte Grünkohlsuppe mit Kasselerwürfeln und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert Portion € 6,90 (S,5) Allergene: G,C,I,L
FREITAG 22.03.24	Zartes Lachsfilet Schonend gegart mit feiner Kräuterhaube, Blattspinat und einer leichten Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 9,50 (D,5,6) Allergene: G,I	 Blumenkohl- Süßkartoffelauflauf mit überbackenem Käse und leichter Meerrettichnote Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln, Bacon, Paprika und Tomaten in einer Barbecuesauce, dazu Reis Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: G,I	Chili con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Conchiglie mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing Portion € 6,90
SAMSTAG 23.03.24	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Kasselerwürfeln und einem kleinen Würstchen Portion € 5,60 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 24.03.24	Norddeutsche Poulardenbrust mit Birne-Bohne-Speck und Kartoffel-Sellerie-Stampf Portion € 8,90 (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