








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, Fleischseinlage 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 Fleischseinlage 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, Fleischseinlage 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



SPEISEPLAN 25.03. - 31.03.2024



13. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.03.24	Gebackener Fleischkäse mit leckerem Spiegelei, Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Cremiger Milchreis mit Zimt, Zucker und warmen Schattenmorellen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Frühlingsnudelpfanne mit Hähnchenbrustfiletstreifen, knackigem Gemüse und Bärlauchpesto Portion € 7,90	Steckrübeneintopf mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 26.03.24	Zarter Kasselerbraten vom Rücken in leckerer Sauce mit cremigem Spargelgemüse und Petersiliekartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Dohrmanns Gemüselasagne mit mediterranem Gemüse und Bechamelsauce Portion € 7,90	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit Bacon, frischen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, dazu Kartoffelplätzchen Portion € 7,90 (S,G,4,5,6) Allergene: A1, C,G,I	Wirsing-Hackfleisch-Eintopf mit Möhren und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,4,6) Allergene: I	Dohrmanns-Apfel-Staudensellerie in leichtem Joghurdressing auf knackigem Salatbett Portion € 6,90
MITTWOCH 27.03.24	Nordeutsches Lammragout herzhaftes Lammragout aus der Keule mit grünen Bohnen und Butterspätzle Portion € 8,90	 Zweierlei Kartoffelpüree mit 2 Spiegeleiern und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: I,L	Spaghetti „Bolognese“ mit unserer pikanten Tomaten- Hackfleisch-Sauce, frischem Basili- kum und Parmesan bestreut Portion € 7,90 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Hühnersuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (G,5) Allergene: I	Thunfischsalat hausgemacht mit Mais und Zwiebeln auf einem Salatbett Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 28.03.24	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Champignon-Spätzlepfanne mit Pilzen, gebutterten Spätzle und einer hellen Sauce aus frischen Kräutern Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,F,I	Bauernschmaus herzhaftes Kräuterrührei mit Speckwürfeln und Champignons, dazu geröstete Kartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: C,G,I	Leckere Spargelcremesuppe mit Mettbällchen und Petersiliehaube Portion 5,40 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,F,I	Dohrmanns Eiersalat mit Räucherlachs und Dill auf einem knackigen Salatbett Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: A1, C,G,I
FREITAG 29.03.24	Dohrmanns Curry-Huhn zartes Geflügelfleisch in pikanter Currysauce mit Cocktailfrüchten und gebuttertem Mandelreis Portion € 8,90 Allergene: A1,G,I	 Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag
SAMSTAG 30.03.24	Dohrmanns Hochzeitssuppe mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich und buntem Gemüse Portion € 5,60			NAME:	
SONNTAG 31.03.24	Zarter Braten vom Osterlamm mit Rosmarinkartoffeln in eigener Schale, Ratatouille-Gemüse und Thymianjus Portion € 9,90€ (G,5) Allergene: A1, I, G			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 01.04. - 07.04.2024



14. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 01.04.24	Ostermontag				
DIENSTAG 02.04.24	Jägerbuletten In einer Zwiebelsauce, dazu grüne Bohnen mit Bacon und Kartoffelpüree Portion € 8,00 (R,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Spargelgemüse in Rahm mit Rührei und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Weißkohleintopf mit Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 03.04.24	Saftiger Krustenbraten vom Strohschwein mit einer Bratensauce, dazu Erbsen und Wurzeln in Rahm und Kräuterkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	 Spätzle in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer-Chutney Portion € 7,90	Saftiges Putenfilet in einer Currysauce, dazu Erbsen und gebutterter 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: G,I	Frühlingsalat mit Lauchzwiebeln, roten Zwiebeln, Tomate, Gurke, gegrillten Putenstreifen und einem Dressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: G,I
DONNERSTAG 04.04.24	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Ofenomelette mit Champignons und Pfifferlingen auf Röstkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Zartes Schweinefilet in Käse-Sahne-Sauce, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: H1,G,I,L	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen und Tomaten Portion € 5,60 (R,5,6) Allergene: G,I	Knackiger Rohkosteller mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen Portion € 6,90 (5) Allergene: G,I
FREITAG 05.04.24	Paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und einer leckeren Remouladensauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I,L,J	 Käse-Tortellini auf einer Tomaten-Gemüsesauce Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,F	Pollo alla Toscana cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten Portion € 7,90	Graupensuppe „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Clubsalat mit Ananas und Lauch in einem leichten Mayonaisedressing, dazu ofengebackenes Baguette Portion € 6,90
SAMSTAG 06.04.24	Bunter Gemüseeintopf mit kleinem Rauchende und Kartoffelwürfeln Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: A1,C,I			NAME:	
SONNTAG 07.04.24	Rinderbraten „a la Toscana“ Sous vide gegart, in mediterranem Gemüse zubereitet, dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln Portion € 9,50 (R,5,6) Allergene: 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 08.04. - 14.04.2024



15. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.04.24	Dohrmanns Knipp frisch aus der Pfanne, mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Gewürzgurke Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	 Leckerer Kartoffelaufbau mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,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	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 09.04.24	Herzhafter Zwiebelbraten vom Strohschwein mit Schmorzwiebelhaube, Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Ravioli mit buntem Gemüse und Tomatensauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Curry-Huhn von der Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gebuttertem Reis Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: 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 10.04.24	Zartes Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Couscouspfanne mit gebratenem Gemüse und pikanter Chilisauce Portion € 7,90	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	Zucchini-Hackfleisch-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (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 11.04.24	Herzhaftes Rindergulasch mit Waldpilzen und Spirellinudeln Portion € 8,50	 Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren Portion € 7,90	Dohrmanns Rostbratwürste mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Bunter Gemüseeintopf mit kleinem Mettende und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Karottensalat im Sahnedressing mit Ananas und Putenstreifen auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 12.04.24	Bremer Pannfisch mit Senfsauce, Bohnengemüse und gebratenen Kartoffeln Portion 8,90	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Gegrillte Cevapcici in pikanter Tomatensauce mit Balkangemüse und Kräuterreis Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Bayrischer Wurstsalat in einer Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I
SAMSTAG 13.04.24	Dohrmanns Erbsensuppe mit Suppengrün und kleiner Kochwurst Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 14.04.24	Schweinemedallions in Sahnesauce dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln 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