








SPEISEPLAN 22.04. - 28.04.2024



17. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 22.04.24	Dohrmanns grobe Bratwurst mit einer Bratensauce und glasierten Zwiebeln, dazu Gemüse in Rahm und Stampfkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	 Spinat-Tortellini mit Cherytomaten, Rucola und Parmesan Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,J,I,L	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion: 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I	Schnippelbohnen- Eintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfel Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Reissalat mit frischen Kräutern und gebratenen Putenstreifen Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 23.04.24	Zartes Geschnetzeltes von Kalb und Strohschwein in leckerer Sauce mit Champignons, dazu Butterspätzle Portion € 8,00	 Vegetarischer Nudelaufbau mit einer Tomaten-Sahnesauce und Käse überbacken Portion € 7,90	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Brokkolisalat mit Apfel, Mandel und einem leichten Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L
MITTWOCH 24.04.24	Gebratene Putenoberkeule mit einer Preiselbeersauce, dazu buntes Gemüse in Rahm Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I	 Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Saftige Hähnchenschenkel mit Butterkarotten, Röstkartoffeln und einer Paprikasauce Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,J,L	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Knackige Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 25.04.24	<small>Start in Spargelsaison</small> Frischer Stangenspargel mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (S4,5,6) Allergene: G,I	 Gemüseaufbau mit geriebenem Gouda und Kartoffelspalten Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,J,L	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchup-sauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: G,I	Möhreneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 26.04.24	Ofenfisch mit Kräuterkruste dazu Brokkoli, Sauce und Butterkartoffeln Portion € 8,50 (D,5) Allergene: A1,C,I,L	 Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce und frischen Kräutern Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 27.04.24	Ungarische Gulaschsuppe aus fein geschnittenem Rindergulasch und frischem bunten Paprika pikant zubereitet Portion € 5,60 (R,G,4,5,6) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 28.04.24	Mediterranes Lammragout mit Tomaten, Paprika, Auberginen und roten Zwiebeln, dazu Rosmarin-Kartoffeln Portion 8,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,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 29.04. - 05.05.2024



18. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 29.04.24	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	 Bunter Gemüserais mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Weißkohleintopf mit Karotten, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,6) 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 30.04.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Gegrillte Cevapcici in pikanter Tomatensauce mit Balkangemüse und Kräuterreis Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Brokkolisalat in leichtem Dressing mit Paprika, Apfel und gerösteten Pinienkernen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
MITTWOCH 01.05.24	Pollo alla Toscana cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten Portion € 8,90	 Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag
DONNERSTAG 02.05.24	Frischer Stangenspargel erntefrischer Spargel aus Ganderkese mit Buttersauce, hausgemachtem Knochenschinken und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (4,5,6) Allergene: G,I	 Hausgemachte Semmelklöße mit einem cremigen Waldpilzragout und feinen frischen Kräutern Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	„Allgäuer Pfanne“ Schnitzfleisch vom Strohschwein gebraten in einer Pilzsauce dazu Rosenkohl und Spätzle mit Käse überbacken Portion: 7,90 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	Bunte Gartensuppe mit Saisongemüse, Spargel, Tomaten und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Käse-Trauben-Salat mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert, dazu ein Brötchen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 03.05.24	Maischolle „Finkenwerder Art“ mit jungen Kartoffeln und Speckstippe und einem Gurkensalat Portion € 9,50 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit Käse pikant überbacken Portion 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Geflügel-Gulasch von der Truthähnbrust in leckerer Sauce, dazu Reis und buntes Gemüse Portion € 7,90 (G,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit herzhafter Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Dohrmanns Eiersalat auf knackigem Eisbergsalat Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,J
SAMSTAG 04.05.24	Käse-Lauch-Suppe mit gebratenem Hackfleisch Portion 5,60 (S,5,6) Allergene: I		NAME:		
SONNTAG 05.05.24	Schweinsroulade „Saltimbocca“ auf Tomatensugo, dazu pikante Rosmarin-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



SPEISEPLAN 06.05. - 12.05.2024



19. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 06.05.24	Bremer Labskaus mit zwei Spiegeleiern, rote Bete und Gewürzgurke Portion € 8,00 (S,6) Allergene: A1, C, G, I	 Ratatouille Ravioli mit einem Hauch Knoblauch pikant gewürzt Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1, C, G, I	Schweinerückensteak in einer Kräuter-Ei- Hülle mit Sauce Bernaise, Blumenkohl mit Butterbröseln und Kartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Frühlingsgemüsesuppe mit Nudeln und frischer Petersilie Portion € 5,40 (S, R, 4,5) Allergene: A1, C, G, I	Knackiger Salat mit Tomaten, Ei und Fetakäse Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C, G, I
DIENSTAG 07.05.24	Spanferkelbraten mit herzhaftem Sauerkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 8,00 (S,5) Allergene: A1, C, G, I	 Rahmspinat mit Kräuterrührei und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C, G, I	Käsige Frikadellen mit Rahmchampignons und buntem Kartoffelstampf Portion € 7,90	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch Portion € 5,40 (S, R, 5) Allergene: I, L, G, J	Spaghettisalat mit gerösteten Pinienkernen und Gemüsestreifen Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A1, C, G, I
MITTWOCH 08.05.24	Frischer Stangenspargel Spargel aus Ganderkesee mit Sauce- Hollandaise, einem zart-saftigen Pu- tenschnitzel und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: G, I	 Spaghetti mit Walnusspesto und cremigem Ricotta, garniert mit Rucola Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G, I, H3	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	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln, dazu ein Dessert Portion: 5,60 (S, R, 5,6) Allergene: A1, C, G, I	Rucola-Spargel-Salat mit gerösteten Pinienkernen und einer Zitronen-Vinaigrette Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C, G, I, L
DONNERSTAG 09.05.24	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	 Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
FREITAG 10.05.24	Zarte Lachspfanne mit Farfalle, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln in einer hausgemachten Sahnesauce Portion € 9,50 (D,5,6) Allergene: A1, G, I	 Zucchini-Spaghetti mit leichter Zitronen-Knoblauchsauce Portion € 7,90	Hausgemachte Lasagne mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce mit Karottenstiften, Sauerrahm und Käse überbacken Portion € 7,90 (S, R, 5,6) Allergene: A1, C, G, I	Spargelcremesuppe von frischem Spargel mit Mettbällchen Portion € 5,60 (S, R, 4,5) Allergene: A1, C, G, I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikumblatt und dunklem Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1, C, G, I
SAMSTAG 11.05.24	Serbischer Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,60 (S, R, 5,6) Allergene: A1, C, G, I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 12.05.24	Hähnchenbrustfilet „Toscana“ mit Schupfnudeln, Leichter Tomatensauce und Käse überbacken Portion € 8,50				

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