

50. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 13.12.2021	Putensteaks mit Curry-Früchte-Sauce, dazu feine Erbsen und Reis Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 6,60 (5) Allergene: G	Winterlicher Kartoffelauflauf mit Karotten, Lauchzwiebeln und Käse überbacken Portion € 6,60 (5,6) Allergene: G,L	Leckere Blumenkohlsuppe mit Kochschinken, Kartoffeln und Kräutern Portion € 4,20 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Kartoffelsalat mit Bauernsülze und selbstgemachte Remoulade Portion € 5,80 (4,5) Allergene: C,G,I,L
Dienstag, 14.12.2021	Hausgemachtes Senfsteak mit einer pikanten Sauce, dazu Speckbohnen und kleinen Kartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,J	Süß-saures Linsengemüse garniert mit Grillbauch und Kochwurst, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,60 (S,4,5) Allergene: I,L	Vollkornpenne mit Gemüse und Tomatensauce Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,A2,C,G,I	Chili con carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und roten Bohnen Portion € 4,50 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais u. Balkankäse auf einem Salatbett garniert Portion € 5,80 (5,6) Allergene: C,G,I
Mittwoch, 15.12.2021	Wildragout Topf vom zarten Reh und Hirsch nach altem Hausrezept mit Waldpilzen, dazu Pariser Kartoffeln Portion € 7,10 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu eine Tomatensauce und Reis Portion € 6,60 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Vegetarisches Schnitzel mit Gemüse in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,C,F,G,I,L	Schnippelbohneintopf mit Möhren, Sellerie und Fleischeinlage - Dessert - Portion € 4,20 (R,S,4,5) Allergene: G,I,L	Farmersalat mit gebratener Entenbrust, bunt garniert Portion € 5,80 (G,4,5) Allergene: C,G,I
Donnerstag, 16.12.2021	Leckerer Gänsebraten in Sauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Marzipan-Apfelscheibe Portion € 7,90 (G,5) Allergene: A1,C,G,I	Bandnudeln in einer Käse-Sahne-Sauce mit Porreeeringen, Tomatenwürfeln, Champignons und Kochschinkenstreifen mit Käse bestreut, dazu ein Salat Portion € 6,60 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Couscouspfanne mit exotischem Gemüse auf einer pikanten Sauce Portion € 6,60 (5,6) Allergene: A1,G,I,L	Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 4,20 (S,4,5) Allergene: I,G	Zartes Schweinefilet auf winterlichem Blattsalat mit Mango-Dip Portion € 5,80 (D,5,6) Allergene: G,C,I
Freitag, 17.12.2021	Gebratenes Fischfilet mit Spinat, Kräutersauce und Salzkartoffeln Portion € 7,10 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Schweinegeschnetzeltes in einer Champignonsauce mit Zwiebeln, Paprika und Tomate, dazu Spirellinudeln Portion € 6,60 (S,5) Allergene: G,I	Leckere Gemüselasagne mit feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 6,60 (5) Allergene: A1,C,G	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 4,20 (S,R,4,5,6) Allergene: I,L	Eiersalat mit Champignons in einer leichten Senfcreme und Räucherlachsstreifen Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: C,G,I,J,L,B
Samstag, 18.12.2021	Unser EXTRA für Sie... am 4. Adventssamstag Kaninchenkeule mit Weißwein und Oliven dazu mediterranes Gemüse, Gnocchi, Schokoladenpudding mit Schokoraspelein Portion € 9,50 (5) Allergene: A1,C,G,I,L,J			Erbsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 19.12.2021	Hähnchenbrustfilet "Toskana" gegrilltes Hähnchenbrustfilet in feiner Tomatensauce mit Käse bestreut, dazu gebutterte Schupfnudeln Portion € 7,10 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 37837085	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644	

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=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

51. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 20.12.2021	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L			Linseneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,J	Blattsalatmix mit gebratenen Champignons, Kräutern und Croutons, dazu ein Dressing Portion € 5,80 (5) Allergene: I,G,L
Dienstag, 21.12.2021	Saftiger Schweinsbraten vom Strohschwein in leckerer Sauce, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5) Allergene: I,L			Deftige Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,20 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
Mittwoch, 22.12.2021	Gebratene Entenkeule in einer Orangensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,H1,I			Bauerneintopf mit Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Kartoffeln - Dessert - Portion € 4,20 (R,S,5) Allergene: I,L	Geräucherter Lachs auf einem Salatbett, dazu ein Honig-Senf-Dressing Portion € 5,80 (G,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L
Donnerstag, 23.12.2021	Herzhafte Pfannenfrikadelle auf Schmorzwiebeln mit Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 6,80 (S,6) Allergene: A1,C,G,I,L			Bunter Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,20 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Winterlicher Salat mit Geflügelstreifen auf einem Salatbett, dazu ein Dressing Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: G,C,I,L
Freitag, 24.12.2021	Heiligabend			Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 4,50 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	
Samstag, 25.12.2021	1. Weihnachtsfeiertag				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 26.12.2021	2. Weihnachtsfeiertag				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 37837085	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644	

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=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch,R=Rindfleisch,G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350

