








SPEISEPLAN 13.06. - 19.06.2022



24. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 13.06.22	Leckere Kohlroulade in herzhafter Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,00 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Kartoffelpuffer pfannenfrisch mit Apfelkompott Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Putenfilet-Topf zartes Putenfilet mit bunten Früchten in pikanter Currysauce, dazu Mandelreis Portion € 6,80 (G,5) Allergene: G,I,L	Spitzkohleintopf mit saftigen Mettbällchen, Karotten und Kartoffeln Portion € 4,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Salat vom Babyspinat mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen Portion € 5,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 14.06.22	Gebratene Putenoberkeule in leckerer Sauce mit buntem Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika- Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C	Spaghetti Carbonara in leckerer Sahnesauce mit gekochten Schinkenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan Portion € 6,80 (S,R,5) Allergene: G,I,J,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Spargelsalat "Hollandaise" mit gekochtem Schinken und knackigem Brokkoli Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 15.06.22	Dohrmanns Rinderroulade in eigener Sauce mit gestovten Erbsen und Wurzeln und Salzkartoffeln Portion € 7,40 (R,S,5,6) Allergene: G,I	 Spiegelei auf Blattspinat Zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I,L	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettucine, Hartkäse und Tomatensauce Portion € 6,80	Hühnersuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis -Dessert- Portion € 4,70 (S,R,5) Allergene: I	Thunfischsalat hausgemacht mit Mais und Zwiebeln Portion € 5,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 16.06.22	Frischer Stangenspargel erntefrischer Nienburger Spargel mit Schinkenwürfeln vom Stroh- schwein, Buttersauce und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Gemüsespieß und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: I,L	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit Bacon, frischen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, dazu Kartoffelplätzchen Portion € 6,80 (S,G,4,5,6) Allergene: A1, C,G,I	Currycremesuppe mit gerösteten Mandeln -Dessert- Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Erntefrische Tomaten mit Fleischsalat und einem Brötchen Portion € 5,90
FREITAG 17.06.22	Gebratenes Fischfilet paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dohrmanns Remoulade Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: G,I	 Tagliatelle auf pikanter Zitronensauce mit frischem Basilikum Portion € 6,90	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchupsauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel Portion € 6,80 (S,4,5) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln -Dessert- Portion: 4,70 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 18.06.22	Sommerlicher Erbsentopf mit reichlich buntem Gemüse und kleinen Würstchen Portion € 4,70			NAME:	
SONNTAG 19.06.22	Gebrühter Tafelspitz "Wiener Art" in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (R,5,6) 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 20.06. - 26.06.2022



25. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 20.06.22	"Cordon Bleu" von der Pute auf Sauce Bearnaise, dazu Erbsen und Möhren in Kräuterrahm und Salzkartoffeln Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Cremiger Milchreis mit Zimt, Zucker und warmen Schattenmorellen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Fleischbällchen "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Blumenkohl-Eintopf mit saftigen Schinkenstreifen Kartoffeln und frischen Kräutern Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur Portion € 5,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 21.06.22	Saftiger Kasselernacken vom Strohschwein mit sahnigem Möhren-Kohlrabigemüse, Bratensauce und feinem Kartoffelpüree Portion € 7,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Pikante Kohlroulade mit Soja- Weizenfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Petersilienartoffeln Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Mediterrane Nudelpfanne zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube Portion € 6,80 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,5,6) Allergene: I	Zwei kleine Schnitzel vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat Portion € 5,90 (S,G,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 22.06.22	Zartes Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 7,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Käse-Tortellini in einer pikanten Erbsen-Tomaten- Sahnesauce Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Dohrmanns Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Balkangemüse und geröstete Kartoffeln Portion € 6,80 (S,5,6) Allergene: G,I	Erbsensuppe mit Suppengrün, Kartoffeln und Fleischeinlage -Dessert- Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I	Bayrischer Wurstsalat in einer pikanten Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 5,90 (S,R,5) Allergene: A1,C,I
DONNERSTAG 23.06.22	Endspurt Frischer Stangenspargel frischer Spargel mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S4,5,6) Allergene: G,I	 Gebatene Grünkernfrikadelle mit Couscous, grünem Spargel und einem Tomaten-Chutney Portion € 6,90	Senfeier in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln Portion € 6,80 (S,6) Allergene: A1,C,G,J	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Paprika Portion € 4,70 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Knackiger Rohkostteller mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen Portion € 5,90 (5) Allergene: G,I
FREITAG 24.06.22	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion 7,40 (D,5) Allergene: G,I	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Drei kleine Rostbratwürste in Sauce mit Zwiebelhaube dazu Bayrisch Kraut und hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit saftigem Hackfleisch Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikum und dunklem Dressing Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 25.06.22	Chili Con Carne mit Hackfleisch in einer Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Portion € 4,70 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 26.06.22	Zarte Rinderroulade vom Weiderind in herzhafter Sauce, dazu geschmortes Rotkraut und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (R,S,4,5,6) Allergene: A1,G,I,L				

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 27.06. - 03.07.2022



26. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 27.06.22	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilien - kartoffeln Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Penne mit Spinat, Putenstreifen, Gorgon- zola und Cherrytomaten Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: C,I	Steckrübeneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Spaghettisalat mit Gemüsstreifen und Pinien - kernen, fein abgeschmeckt Portion € 5,90 (4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 28.06.22	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Möhren- Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 7,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Knuspriges Kräuterschnitzel mit Ofenkartoffeln und bunter Krautsalat mit Schmand Portion € 6,80	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 4,40	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Paprika in leichtem Dressing Portion € 5,90 (5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 29.06.22	Spanferkelbraten mit herzhaftem Sauerkraut, hausge - machtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 7,00 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Würziges Ofenomelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Champignons Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I	Schweinerückensteak vom Strohschwein mit einer pikanten Pfeffersauce, Brokkoligemüse und Gnocchi Portion € 6,80 (S,5,6) Allergene: G,I	Graupensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln - Dessert - Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 5,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 30.06.22	Zartes Geschnetzeltes vom Weiderind in pikanter Kräuter-Pfeffer-Sauce mit gebutterten Spirelli-Nudeln Portion € 7,20	 Rigatoni alla Norma sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce Portion € 6,90	Putensteak "Hawaii" mit Schinken und Ananas, dazu eine hausgemachte Currysauce und Reis Portion € 6,80 (G,5,6) Allergene: G,I	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffel - würfeln Portion € 4,40 (S,4,6) Allergene: A1,G,I	Artischockensalat Gegrillte Artischocken in pikantem Weißweindressing Portion € 5,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L
FREITAG 01.07.22	Zartes Lachsfilet mit Spargel und Orangen- Butter- Sauce dazu Dillkartoffeln und Röstmandel-Haube Portion € 7,90	 Champignon-Kräuter-Ragout auf Bandnudelbett Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Chili-Honig-Hähnchenbrust mit Paprikareis, Kirschtomaten und grünem Bohnengemüse Portion € 6,80 (5,6) Allergene: C,G,I	Käsecremesuppe „Florentiner-Art“ mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne Portion € 4,40 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Wildkräutersalat mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen, Pinienkernen und Fetakäse Portion € 5,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 02.07.22	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, leckeren Mettbällchen, saftigem Spargel und Eierstich Portion € 4,70 (G,4,5,6) Allergene: C,G,I			NAME:	
SONNTAG 03.07.22	Schweinefilet mit Honig-Rosmarin Sauce Käse-Kartoffel-Stampf und gedämpfter Brokkoli Portion € 7,40			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 04.07. - 10.07.2022



27. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 04.07.22	Bremer Labskaus mit gebratenem Spiegelei und pikanter Gewürzgurke Portion € 7,00 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Bunter Gemüseris mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen in cremiger Sauce Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Schnitzel vom Strohschwein dazu Erbsen und Möhregemüse in Rahm und hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 4,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gekochte Eier auf einem Gemüsesalat, Bunt garniert Portion € 5,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 05.07.22	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 7,00 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 6,90 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 6,80 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 06.07.22	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm Portion € 7,40 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Buntes Gemüsebett auf Wildreis und leckerer Sahnesauce Portion € 6,90	Jägerpfanne mit Filetstücken mit saftigen Filetstücken vom Strohschweinlachs in einer cremigen Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett Portion € 6,80	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen -Dessert- Portion € 4,70 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 07.07.22	Schweinefilet BBQ in leckerer Barbecuesauce, dazu gegrilltes Ratatouille Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin Portion € 7,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 6,90	Hausgemachte Lasagne mit saftigem Rinderhack, frischen Tomaten und buntem Gemüse Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Gemüseintopf mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 4,40 (R,5,6) Allergene: G,I	Krautsalat mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing Portion € 5,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 08.07.22	Scholle "Finkenwerder Art" mit grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Speckstippe Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: A1, G,I	 Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käsige Hackbällchen mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Frühlings-gemüse Portion € 6,80 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Leckere Tomatensuppe mit Kräutern und Reis Portion € 4,40 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat im Joghurtdressing mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 09.07.22	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 4,70 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 10.07.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons und gebuttertem Reis Portion € 7,40 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L				

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