








SPEISEPLAN 13.05. - 19.05.2024



20. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 13.05.24	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	 Leckere Bandnudeln mit Basilikum-Rucola-Pesto, gerösteten Pinienkernen und einem Hauch Knoblauch Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Fleischnäpfchen "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Wirsing Eintopf mit Fleischscheibe, Räucherfleisch und Suppengrün Portion € 5,40 (S,4,5) Allergene: I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 14.05.24	Schweinsrippbraten vom Strohschwein mit Backobstsauce, Erbsen und Wurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,G,I,J	 Vegetarisches Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignon und Zwiebeln, dazu Blumenkohl und Schwenkkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	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	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischscheibe und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuter dressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 15.05.24	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind sous-vide-gegart in eigener Bratensauce mit gebuttertem Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (G,5) Allergene: A1,G,I	 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	Gebratenes Hähnchenfilet mit Sauce Bernaise, Zuckerschoten und hausgemachtem Kartoffelpüree Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: G,I	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch. dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Tortellini-Salat-Toscana mit Brokkoli, gekochtem Schinken und Basilikum-Mayonaise-Dressing Portion € 6,90 (S,4,5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 16.05.24	Frischer Stangenspargel frischer Stangenspargel aus Ganderkesee mit Schweineschnitzel vom Strohschwein, Buttersauce und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (4,5,6) Allergene: G,I	 Kartoffel-Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und roten Linsen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Saftige Puten-Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L	Dohrmanns-Apfel-Staudensellerie-Salat In leichtem Joghurt dressing auf knackigem Salatbett Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L
FREITAG 17.05.24	Gebackenes Fischfilet In pikanter Dillsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (D,5) Allergene: C,G,I	 Spargelgemüse grüner und weißer Spargel in cremiger Sauce mit Rührei und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Spaghetti "Bolognese" in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Graupensuppe „alla Magareta“ mit Fleischscheibe, Suppengrün und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Waldorfsalat auf knackigem Blattsalat mit karamellisierten Apfelspalten Portion € 6,90 (S,R,G,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 18.05.24	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi, Möhren und Kartoffeln Portion € 5,60 (S,R,4,5) Allergene: I,L			NAME:	
SONNTAG 19.05.24	Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 9,50 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L			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 20.05. - 26.05.2024



21. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTÖPFE	KNACKIG FRISCH
MONTAG 20.05.24	Pfingstmontag	 Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
DIENSTAG 21.05.24	Leckere Pfannenfrikadelle mit herzhafter Zwiebelsauce, Erbsen und Möhren in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 8,00 (R,S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Spitzkohleintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Preis € 5,40 (S,R) Allergene: A1,C,G,I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 22.05.24	Herzhaftes Brauhaus-Gulasch aus zartem Rind- und Schweinefleisch in einer leckeren Biersauce mit Butterspätzle Portion € 8,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Buntes Gemüsebeet gebratenes Gartengemüse auf Wildreis und Sahnesauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Schweinelachssteak mit Bechamelkartoffeln dazu eine leckere braune Sauce und Gemüse von bunten Karottenstiften Preis € 7,90	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,L,G,J	Nudelsalat „Italienische Art“ mit knackigen Paprika, schwarzen Oliven und Pesto Rosso Portion € 6,90
DONNERSTAG 23.05.24	Frischer Stangenspargel frischer Spargel aus Ganderkesee mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Spätzlepfanne mit Champignons in einer hausgemachten Kräutersauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Saftige Hähnchenschenkel mit Butterkarotten, Röstkartoffeln und einer Paprikasauce Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,J,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 24.05.24	Gedünstetes Fischfilet In pikanter Senfsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I,J,L	 Zweierlei Kartoffelpüree mit 2 Spiegeleiern und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: I,L	Kasselerlachsacken auf herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: C,G,I	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Bauernsalat "Griechische Art" mit Paprika, Tomaten, Oliven und Schafskäse Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 25.05.24	Hochzeitsuppe mit Suppengemüse, Hühnchenfleisch, Mettbällchen und Eierstich Portion € 5,60 (6) Allergene: G,I			NAME:	
SONNTAG 26.05.24	Schweinefiletmedaillons mit saftiger Champignon- Zwiebelhaube, Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelgratin 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 27.05. - 02.06.2024



22. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 27.05.24	Schnitzel vom Strohschwein dazu Erbsen und Möhrengemüse in Rahm und Petersiliekartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem buntem Gartengemüse Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Paprika-Sahne-Hähnchen zartes Hähnchenfilet in cremiger Paprika-Sahnesauce mit feinen Erbsen und Reis Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Möhreneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Ei und Kochschinken, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 28.05.24	Boulette mit Apfel-Speck-Sauce, dazu hausgemachter cremiger Kartoffelstampf Portion € 8,00	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und Reis Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G	Streifen vom Strohschweinlachs in Kräuterpanade mit Fettucine und hausgemachtem Balsamico-Rucola-Pesto Portion € 7,90	Sellerie-Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Rote-Beete-Carpaccio mit knackigem Feldsalat und Pinienkernen Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 29.05.24	Zart gegarte Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Karotten-Lauch-Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 8,50 € Allergene: (R,5,6)	 Rigatoni alla Norma Pasta nach sizilianischer Art mit gebackener Aubergine und Tomatensauce Portion € 7,90	Saftige Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und roten Bohnen, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Wassermelonen-Salat mit Rucola und Fetakäse, dazu ein Balsamico-Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 30.05.24	Frischer Stangenspargel erntefrischer Spargel aus Ganderkesee mit Buttersauce, hausgemachtem Knochenschinken und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (4,5,6) Allergene: G,I	 Gebratene Nudeln mit Brokkolini und Frühlingzwiebeln in einer leckeren Sauce Portion € 7,90	Königsberger Klopse mit einer pikanten weißen Kapern-sauce dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I	Deftiger Weißkohleintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und einem Hauch Knoblauch Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Spargelsalat „Hollandaise“ mit frischem Spargel, gekochtem Schinken und knackigem Broccoli Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
FREITAG 31.05.24	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce und jungen Kartoffeln Portion 8,90 (D,5) Allergene: G,I	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit Käse pikant überbacken Portion 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und leckeres Kartoffelpüree Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I	Deftiger Linseneintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons und einer leichten Vinaigrette Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 01.06.24	Sahnige Sommersuppe mit Lauch, Kartoffeln, Dill und zarten Lachsstückchen Portion € 5,80			NAME:	
SONNTAG 02.06.24	Geschmortes vom Weiderind mit Gemüse von frischem Spargel und jungen Kartoffeln Portion € 8,90 (R,4,5,6) Allergene: A1,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 03.06. - 09.06.2024



23. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 03.06.24	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und eine helle Sauce Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gemüsecurry "Süß-Sauer" mit Reis, Ananas und einer Frühlingsrolle Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Kleine Hacksteaks auf einer Bratensauce, mit gehackten Zwiebeln, Bacon und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit herzhafter Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 04.06.24	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, Dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,90 (5) Allergene: G	Tortellini-Schinken-Auflauf mit knackigem Gemüse und gekochtem Schinken Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Hochzeitsuppe mit Suppengemüse, Hühnchen - fleisch, Mettbällchen und Eierstich Portion € 5,60 (6) Allergene: G,I	Kartoffelsalat hausgemachter Kartoffelsalat mit zwei kleinen Frikadellen Portion € 6,90
MITTWOCH 05.06.24	Putengulasch „Landgrafen Art“ in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pilzen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: G,I	 Gemüse-Quiche mit Karotten, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Tomaten Portion 7,90	Zarte Hähnchenfiletstreifen in Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle Portion € 7,90	Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I	Frischer Feldsalat mit Kirschtomaten und Balsamico- Dressing Portion € 6,90
DONNERSTAG 06.06.24	Frischer Stangenspargel erntefrischer Spargel aus Ganderkesee mit gebratenem Putenschnitzel und Sauce Hollandaise Portion € 9,50 (S,5) Allergene: A1,G,I	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Bauernbratwurst mit Sauce, gerösteten Zwiebeln und frischem Rahmgemüse, dazu leckere Ofenkartoffeln Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Erbсен-Eintopf mit Fleischeinlage und gewürfelten Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Sommerlicher Salat mit Paprika, Gurke Cockailtomaten, Oliven und pikanten Käsewürfeln Portion € 6,90 (4,5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 07.06.24	Scholle "Finkenwerder Art" mit grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Speckstippe Portion € 9,50 (D,5,6) Allergene: A1, G,I	 Vegetarisches Frikassee aus grünem und weißem Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weisswein-Sauce, dazu Mandelreis Portion € 7,90	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchupsauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel Portion € 7,90 (S,4,5) Allergene: G,I	Spargelcremesuppe von frischem Spargel mit Mettbällchen Portion € 5,60 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Hausgemachter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Ei und frischen Kräutern der Saison Portion € 6,90 (S,R,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 08.06.24	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse, Fleischeinlage und kleinem Mettende Portion 5,60€			NAME:	
SONNTAG 09.06.24	Norddeutsche Poularde „Birne-Bohne-Speck“ Mit Salbeisauce und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 8,90 (G,4,5,6) 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