








# SPEISEPLAN 10.06. - 16.06.2024



24. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.06.24	<b>Dohrmanns herzhafte Rostbratwürste</b> mit zwiebeliger Sauce, dazu Erbsen und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln <b>Portion 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	 <b>Leckerer Kartoffelauflauf</b> mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,L	<b>Putenfilet-Topf</b> zartes Putenfilet mit bunten Früchten in pikanter Currysauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,90 (G,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Spitzkohleintopf</b> mit saftigen Mettbällchen, Karotten und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Salat vom Babyspinat</b> mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 11.06.24	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> in leckerer Sauce mit knackigem buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Ravioli</b> mit buntem Gemüse und Tomatensauce <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Spaghetti Carbonara</b> in leckerer Sahnesauce mit gekochten Schinkenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan <b>Portion € 7,90 (S,R,5)</b> Allergene: G,I,J,L	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Spargelsalat "Hollandaise"</b> mit gekochtem Schinken und knackigem Brokkoli <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 12.06.24	<b>Dohrmanns Rinderroulade</b> in eigener Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Spiegelei auf Blattspinat</b> zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana"</b> mit Fettuccine, geriebenem Hartkäse und Tomatensauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Hühnersuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Thunfischsalat</b> hausgemacht mit Mais und Zwiebeln <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 13.06.24	<b>Frischer Stangenspargel</b> erntefrischer Spargel aus Ganderkesee mit Schinkenwürfeln vom Strohschwein, Buttersauce und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gebackener Camembert</b> auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren <b>Portion € 7,90</b>	<b>Bremer Gekochte</b> frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hausgemachter Krautsalat</b> mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 14.06.24	<b>Gebratenes Fischfilet</b> paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dohrmanns Remoulade <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Tagliatelle</b> auf pikanter Zitronensauce mit frischem Basilikum <b>Portion € 7,90</b>	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Sommerlicher Erbsentopf</b> aus frischen Erbsen und reichlich buntem Gemüse und kleinen Würstchen <b>Portion € 5,40</b>	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Apfel, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 15.06.24	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln <b>Portion: 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I			<b>NAME:</b>	
SONNTAG 16.06.24	<b>Gebrühter Tafelspitz "Wiener Art"</b> in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 9,50 (R,5,6)</b>			<b>STRASSE:</b>	
				<b>PLZ:</b>	

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 17.06. - 23.06.2024



25. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 17.06.24	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln  <b>Portion € 8,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	 <b>Bunter Gemüsereis</b> mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen  <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Fleischnäpfe "Napoli"</b> in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Babykartoffeln  <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Blumenkohl-Eintopf</b> mit saftigen Schinkenstreifen, Kartoffeln und frischen Kräutern  <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Farmersalat</b> auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur  <b>Portion € 6,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 18.06.24	<b>Saftiger Kasselernacken</b> vom Strohschwein mit sahnigem Möhren-Kohlragibgemüse, Bratensauce und feinem Kartoffelpüree  <b>Portion € 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Pikante Kohlroulade</b> mit Soja-Weizenfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln  <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Mediterrane Nudelpfanne</b> zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube  <b>Portion € 7,90 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln  <b>Portion € 5,40 (S,5,6)</b> Allergene: I	<b>Zwei kleine Schnitzel</b> vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat  <b>Portion € 6,90 (S,G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 19.06.24	<b>Zartes Gulasch</b> herzhaft vom norddeutschen Weiderind mit gebutterten Spirellinudeln  <b>Portion € 8,50</b>	 <b>Käse-Tortellini</b> in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce  <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Currywurst</b> in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Balkangemüse und geröstete Kartoffeln  <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln  <b>Portion: 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> in einer herzhaften Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse  <b>Portion € 6,90 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I
DONNERSTAG 20.06.24	<sup>Endspurt</sup> <b>Frischer Stangenspargel</b> frischer Spargel mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  <b>Portion € 9,50 (S4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Gebratene Grünkernfrikadelle</b> mit Couscous, grünem Spargel und einem Tomaten-Chutney  <b>Portion € 7,90</b>	<b>Senfeier</b> in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln  <b>Portion € 7,90 (S,6)</b> Allergene: A1,C,G,J	<b>Herzhafter Bauerntopf</b> mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln  <b>Portion € 5,60 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Knackiger Rohkostteller</b> mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen  <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: G,I
FREITAG 21.06.24	<b>Matjesessen</b> zartes Matjesfilet auf leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln  <b>Portion 8,90 (D,5)</b> Allergene: G,I	 <b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker  <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Gyros vom Schwein</b> saftig gebraten mit frischen Zwiebeln, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat  <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: C,G,I,L	<b>Kartoffel-Lauch-Eintopf</b> mit saftigem Hackfleisch  <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Tomate-Mozarella-Salat</b> mit frischem Basilikum und dunklem Dressing  <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 22.06.24	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch in einer Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kidneybohnen  <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I			<b>NAME:</b>	
SONNTAG 23.06.24	<b>Tiroler Topf</b> zartes Kalbsgeschnetzeltes mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Tomaten in leckerer Sauce, dazu gebutterte Kräuterspätzle  <b>Portion € 8,90</b>			<b>STRASSE:</b>	
				<b>PLZ:</b>	

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 24.06. - 30.06.2024



26. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 24.06.24	<b>Gebackener Fleischkäse</b> mit leckerem Spiegelei, Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf <b>Portion € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Penne</b> mit Spinat, gegrillten Putenstreifen, in feiner Sauce mit Cherrytomaten <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Steckrübenintopf</b> mit Suppengrün, Fleischinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke, Parika in leichtem Dressing <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 25.06.24	<b>Herzhafte Pfannenfrikadelle</b> mit einer Zwiebelhaube, dazu gestovtes Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Kichererbsen-Curry</b> mit Kokosmilch und Basmatireis <b>Portion € 7,90</b>	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> mit Ofenkartoffeln dazu bunter Krautsalat mit Schmand <b>Portion € 7,90</b>	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Lauch, Karotten und Rauchfleisch <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I,L,G,J	<b>Spaghettisalat</b> mit Gemüsestreifen und Pinienkernen, fein abgeschmeckt <b>Portion € 6,90 (4,5,6)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 26.06.24	<b>Spanferkelbraten</b> mit herzhaftem Rotkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce <b>Portion € 8,00 (S,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Würziges Ofenomelett</b> mit Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und Champignons <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: C,G,I	<b>Putensteak "Hawaii"</b> mit Schinken und Ananas, dazu eine hausgemachte Currysauce und Reis <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Graupensuppe</b> „alla Magareta“ mit Fleischinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 27.06.24	<b>Zartes Geschnetzeltes</b> vom Weiderind in pikanter Kräuter-Pfeffer-Sauce mit gebutterten Spirelli-Nudeln <b>Portion € 8,00</b>	 <b>Rigatoni alla Norma</b> sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Schweinerückensteak</b> vom Strohschwein mit einer pikanten Kräutersauce, Brokkoligemüse und Gnocchi <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit gewürfelten Kartoffeln und Fleischinlage <b>Portion € 5,40</b>	<b>Artischockensalat</b> Gegrillte Artischocken in pikantem Weißweindressing <b>Portion € 6,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I,L
FREITAG 28.06.24	<b>Zartes Lachsfilet</b> mit Blattspinat und Orangen-Butter-Sauce, dazu Dillkartoffeln <b>Portion € 9,50</b>	 <b>Champignon-Kräuter-Ragout</b> auf Bandnudelbett <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gerösteter Honigbauch</b> vom Strohschwein auf leichtem Linsen-Kartoffelgemüse <b>Portion € 7,90</b>	<b>Käsecremesuppe „Florentiner-Art“</b> mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne <b>Portion € 5,60 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Fetakäse <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 29.06.24	<b>Deftiger Linseneintopf</b> mit Fleischinlage, Suppengrün und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I		<b>NAME:</b>  <b>STRASSE:</b>  <b>PLZ:</b>		
SONNTAG 30.06.24	<b>Zart geschmorte Ochsenbäckchen</b> auf Rotweinsauce mit geschmorten roten Zwiebeln, dazu Romanesco und Kartoffelstampf <b>Portion € 9,50</b>				

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