



SPEISEPLAN 10.06. - 16.06.2024



24. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 10.06.24	Dohrmanns herzhafte Rostbratwürste mit zwiebeliger Sauce, dazu Erbsen und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln Portion 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Leckerer Kartoffelauflauf mit Karotten und Lauchzwiebeln, überbacken mit Holländerkäse Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,L	Putenfilet-Topf zartes Putenfilet mit bunten Früchten in pikanter Currysauce, dazu Mandelreis Portion € 7,90 (G,5) Allergene: G,I,L	Spitzkohleintopf mit saftigen Mettbällchen, Karotten und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Salat vom Babyspinat mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 11.06.24	Gebratene Putenoberkeule in leckerer Sauce mit knackigem buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ravioli mit buntem Gemüse und Tomatensauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Spaghetti Carbonara in leckerer Sahnesauce mit gekochten Schinkenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan Portion € 7,90 (S,R,5) Allergene: G,I,J,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Spargelsalat "Hollandaise" mit gekochtem Schinken und knackigem Brokkoli Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 12.06.24	Dohrmanns Rinderroulade in eigener Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	 Spiegelei auf Blattspinat zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I,L	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettuccine, geriebenem Hartkäse und Tomatensauce Portion € 7,90	Hühnersuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Thunfischsalat hausgemacht mit Mais und Zwiebeln Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 13.06.24	Frischer Stangenspargel erntefrischer Spargel aus Ganderkesee mit Schinkenwürfeln vom Strohschwein, Buttersauce und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren Portion € 7,90	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel mit Omas Fasskraut, Speck, Zwiebeln und Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: G,I,L	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün, Fleischseinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Hausgemachter Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
FREITAG 14.06.24	Gebratenes Fischfilet paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dohrmanns Remoulade Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Tagliatelle auf pikanter Zitronensauce mit frischem Basilikum Portion € 7,90	Pollo alla Toscana cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten Portion € 7,90	Sommerlicher Erbsentopf aus frischen Erbsen und reichlich buntem Gemüse und kleinen Würstchen Portion € 5,40	Jubiläumssalat Chinakohl mit Apfel, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 15.06.24	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln Portion: 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I			NAME:	
SONNTAG 16.06.24	Gebrühter Tafelspitz "Wiener Art" in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (R,5,6)			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 17.06. - 23.06.2024



25. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 17.06.24	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Bunter Gemüsereis mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Fleischnäpfe "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Babykartoffeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Blumenkohl-Eintopf mit saftigen Schinkenstreifen, Kartoffeln und frischen Kräutern Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 18.06.24	Saftiger Kasselernacken vom Strohschwein mit sahnigem Möhren-Kohlragibgemüse, Bratensauce und feinem Kartoffelpüree Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Pikante Kohlroulade mit Soja-Weizenfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Mediterrane Nudelpfanne zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	Zwei kleine Schnitzel vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat Portion € 6,90 (S,G,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 19.06.24	Zartes Gulasch herzhaft vom norddeutschen Weiderind mit gebutterten Spirellinudeln Portion € 8,50	 Käse-Tortellini in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce Portion € 7,90 (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 € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln Portion: 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Bayrischer Wurstsalat in einer herzhaften Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,90 (S,R,5) Allergene: A1,C,I
DONNERSTAG 20.06.24	^{Endspurt} Frischer Stangenspargel frischer Spargel mit zwei kleinen Schnitzeln, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (S4,5,6) Allergene: G,I	 Gebratene Grünkernfrikadelle mit Couscous, grünem Spargel und einem Tomaten-Chutney Portion € 7,90	Senfeier in pikanter Senfsauce mit Bacon, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,6) Allergene: A1,C,G,J	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 5,60 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Knackiger Rohkostteller mit leckerem Ei, Weintrauben und herzhaften Nüssen Portion € 6,90 (5) Allergene: G,I
FREITAG 21.06.24	Matjesessen zartes Matjesfilet auf leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion 8,90 (D,5) Allergene: G,I	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	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	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit saftigem Hackfleisch Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikum und dunklem Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 22.06.24	Chili Con Carne mit Hackfleisch in einer Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I			NAME:	
SONNTAG 23.06.24	Tiroler Topf zartes Kalbsgeschnetzeltes mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Tomaten in leckerer Sauce, dazu gebutterte Kräuterspätzle 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 24.06. - 30.06.2024



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