








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 Gemüseris 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-Kohlrabigemüse, 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	Hochzeitssuppe 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 Stängenspargel 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 Bauertopf 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 Kalbgeschnetzeltes 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



SPEISEPLAN 01.07. - 07.07.2024



27. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 01.07.24	Strohschweinschnitzel "Jäger Art" auf Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schupfnudelpfanne mit gebratenem buntem Gartengemüse Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Gekochte Eier auf knackigen Gemüsebett bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 02.07.24	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 8,00 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	Gemüse-Quiche mit Karotten, Brokkoli, Paprika Zwiebeln und Tomaten 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	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Hausgemachter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Ei und frischen Kräutern der Saison Portion € 6,90 (S,R,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 03.07.24	Zarter Rinderschmorbraten vom Norddeutschen Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Salzkartoffeln Portion € 8,00 (G,5) Allergene: A1,G,I	Buntes Gemüsebett auf Wildreis und leckerer Sahnesauce Portion € 7,90	Cremlige Jägerpfanne mit saftigem Geschnetzeltem vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett Portion € 7,90	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Griechischer Bauernsalat Mit Paprika, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 04.07.24	Schweinefilet BBQ In leckerer Barbecuesauce, dazu gegrilltes Ratatouille Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin Portion € 8,50 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 7,90	Hausgemachte Lasagne mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Deftiger Weißkohleintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und einem Hauch Knoblauch Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Wassermelonen-Salat mit Rucola und Fetakäse, dazu ein Balsamico-Dressing Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 05.07.24	Hausgemachter eingelegter Brathering mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing Portion € 8,50	Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Käsige Hackbällchen mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Sommergemüse Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat im Joghurdressing Mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 06.07.24	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 07.07.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons dazu gebutterter Reis Portion € 8,90 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,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