








# 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			NAME:	
				STRASSE:	
SONNTAG 30.06.24	<b>Zart geschmorte Ochsenbäckchen</b> auf Rotweinsauce mit geschmorten roten Zwiebeln, dazu Romanesco und Kartoffelstampf <b>Portion € 9,50</b>			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	<b>Strohschweinschnitzel "Jäger Art"</b> auf Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Schupfnudelpfanne</b> mit gebratenem buntem Gartengemüse <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art"</b> frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Schnibbelbohneintopf</b> mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Gekochte Eier</b> auf knackigen Gemüsebett bunt garniert <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 02.07.24	<b>Blumenthaler Rutsche</b> pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln <b>Portion € 8,00 (R,S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	 <b>Gemüse-Quiche</b> mit Karotten, Brokkoli, Paprika Zwiebeln und Tomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Hausgemachter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke, Ei und frischen Kräutern der Saison <b>Portion € 6,90 (S,R,5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 03.07.24	<b>Zarter Rinderschmorbraten</b> vom Norddeutschen Weiderind in einer Bratensauce mit Leipziger Allerlei in Rahm und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,00 (G,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Buntes Gemüsebett</b> auf Wildreis und leckerer Sahnesauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Cremlige Jägerpfanne</b> mit saftigem Geschnetzeltem vom Strohschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett <b>Portion € 7,90</b>	<b>Herzhafter Bauerntopf</b> mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Griechischer Bauernsalat</b> Mit Paprika, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 04.07.24	<b>Schweinefilet BBQ</b> In leckerer Barbecuesauce, dazu gegrilltes Ratatouille Gemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin <b>Portion € 8,50 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Ricotta e Noci</b> Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L,A1,C	<b>Deftiger Weißkohleintopf</b> mit Hackfleisch, Kartoffeln und einem Hauch Knoblauch <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Wassermelonen-Salat</b> mit Rucola und Fetakäse, dazu ein Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 05.07.24	<b>Hausgemachter eingelegter Brathering</b> mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing <b>Portion € 8,50</b>	 <b>Käse-Gemüsegratin</b> mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Käsige Hackbällchen</b> mit leckeren Rahmchampignons dazu buntes Konfetti-Stampf aus Kartoffeln und frischem Sommergemüse <b>Portion € 7,90 (R,S,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat im Joghurdressing</b> Mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (D,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 06.07.24	<b>Deftiger Kartoffeleintopf</b> mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I			NAME:	
SONNTAG 07.07.24	<b>Dohrmanns Hühnerfrikassee</b> in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons dazu gebutterter Reis <b>Portion € 8,90 (G,5,6)</b> 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



# SPEISEPLAN 08.07. - 14.07.2024



28. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.07.24	<b>Hausgemachtes Senfsteak</b> auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Omelette</b> mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln <b>Portion € 7,90</b>	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Saisonale Gartensuppe</b> mit Spargel, Tomaten und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5)</b> Allergene: I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuter dressing <b>Portion € 6,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 09.07.24	<b>Saftiges Putensteak</b> mit Pfirsich und Käse überbacken auf einer Curry-Früchte-Sauce, dazu Erbsen und Reis <b>Portion € 8,00 (G,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Babyspinat-Spätzle-Pfanne</b> in cremiger Sauce, getoppt mit gerösteten Walnusskernen <b>Portion € 7,90</b>	<b>Gegrillte Kasslerscheiben</b> vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf- Mayo- Dipp <b>Portion € 7,90</b>	<b>Hühnersuppe</b> mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich <b>Portion € 5,40 (G,4,5)</b> Allergene: I	<b>Sommerlicher Salat</b> mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing <b>Portion € 6,90 (4,5)</b> Allergene: C,I
MITTWOCH 10.07.24	<b>Krustenbraten vom Strohschwein</b> mit Sauerkraut, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und eine leckere Sauce <b>Portion € 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Pikantes Kartoffelrisotto</b> mit gebackenem Fetakäse <b>Portion € 7,90</b>	<b>Königsberger Klopse</b> mit einer pikanten weißen Kapernsauce dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Tomaten-Staudensellerie-Suppe</b> mit frischem Basilikum und Geflügelfleischeinlage, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Blattsalatmix</b> mit gebratenen Champignons und Kräutern, dazu Croutons und ein Dressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 11.07.24	<b>Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,J	 <b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Sauce und Butterreis <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Pikantes Thai-Geschnetzeltes</b> vom Hähnchen mit Kokos, Zitronengras, Chili und Koriander auf einem Reisbett <b>Portion € 7,90</b>	<b>Rauchiges Süßkartoffel-Chili</b> mit Babyspinat, Bohnen, Mais und einer herzhaften Sauce <b>Portion € 5,40</b>	<b>Curry-Reissalat</b> mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert <b>Portion € 6,90 (G,4,5)</b> Allergene: G,I,L
FREITAG 12.07.24	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit einer Krebsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Rigatino alla Norma</b> nach sizilianischer Art mit Auberginen, roten Zwiebeln, Pinienkernen in einer leckeren Sauce <b>Portion € 7,90</b>	<b>Hackbällchen in Senfsauce</b> mit leckerem bunten Gemüse- Jasminreis, garniert mit Schnittlauch, Petersilie und Karotte <b>Portion € 7,90</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit gewürfelten Kartoffeln und Fleischeinlage <b>Portion € 5,40</b>	<b>Bunter Salat</b> mit Tomaten, Radieschen, Salatgurke, Mais und Bohnen in frischem Dressing <b>Portion € 6,90</b>
SAMSTAG 13.07.24	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit kleinen Königsberger-Klopsen und Kapern, getoppt mit frischen Kräutern <b>Portion € 5,60</b>			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 14.07.24	<b>Krosse Poulardenbrust</b> mit gegrilltem Frühlingslauch, Karotten-Kartoffelpüree und einer Weißweinsauce <b>Portion € 8,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I				

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