



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	Creimige 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



SPEISEPLAN 08.07. - 14.07.2024



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



SPEISEPLAN 15.07. - 21.07.2024



29. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 15.07.24	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 8,20 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Couscouspfanne mit feinem Juliennegemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,L	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, dazu Bechamelkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: G	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
DIENSTAG 16.07.24	Gegrilltes Schweinenackensteak mit einer Haube aus Paprika, Zwiebeln und Champignons in leckerer Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 8,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Hausgemachte Semmelklöße in einem cremigen Waldpilzragout und feinen Kräutern Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Dohrmanns 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	Champignon-Creme-Suppe mit Kasseler und frischem Schnittlauch Portion € 5,40	Blattsalate mit gebratenen Champignons und Croutons, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 17.07.24	Putengulasch „Landgrafen Art“ in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pil- zen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle Portion € 8,20 (G,5,6) Allergene: G,I	 Spaghetti Bolognese mit pikanter rote Linsen- Bolognese Portion € 7,90	Frikadelle mit cremigem Blumenkohl-Stampf in einer herzhaften Zwiebel Sahne- Sauce dazu Paprikagemüse Portion € 7,90	Gemüseintopf mit Sauerkraut und Kräutercreme, dazu ein Dessert Portion 5,60	Karottensalat mit Ananas und gegrillten Geflü- gelstreifen auf einem Salatbett, bunt garniert Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 18.07.24	Steak vom Strohschweinerücken mit Champignons und Käseüberbacken, dazu Sauce Bernaise, junges Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20	 Röstkartoffeln mit Kräuterkampignonsrahm und Babyspinat Portion € 7,90	Saftige Puten-Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhafter Rindfleischeinlage Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Räucherlachsrose auf Blattsalat mit einem Honig-Senf-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 19.07.24	Gedünstetes Fischfilet In pikanter Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I,J,L	 Mini-Conchiglie mit Baconstreifen und Babyspinat in Champignonrahmsauce Portion € 7,90	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und leckeres Kartoffelpüree Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I	Klassischer Möhreintopf mit frischem Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 20.07.24	Herzhafter Gemüseintopf mit kleinem Würstchen und Kartoffeln Portion € 5,60 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 21.07.24	Zartes Schweinefilet in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln Portion € 8,90 (S,5) Allergene: 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



SPEISEPLAN 22.07. - 28.07.2024



30. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 22.07.24	Leckere Kohlroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 8,20 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer" mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingssrolle Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Streifen mit buntem Gemüse, Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 5,40 (G,4,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 23.07.24	Dohrmanns grobe Bratwurst mit herzhafter Sauce, dazu Erbsen und Möhren in Rahm und gebutterte Kartoffeln Portion 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Gebratene Champignons in einer Kräutersauce mit Lauch - zwiebeln und pikanten Kartoffelwürfeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Rückensteak vom Strohschwein dazu in Basilikum geschwenkte Bohnen und Kartoffeln Portion € 8,00	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischscheilage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Dohrmanns Eiersalat auf knackigem Eisbergsalatbett Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,I
MITTWOCH 24.07.24	Zartes Rindergulasch "Ungarische Art" mit Paprika und Champignon, dazu Spirelli-Nudeln Portion € 8,20	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnen-blumenkernen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: I,L	Farfalle mit einer Chili-Dill-Sauce und ge - grillten Putenbruststreifen, dazu Zuckerschoten und Cherrytomaten Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,J,L	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,L	Käse-Trauben-Salat mit Gouda, grünen und blauen Trauben bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 25.07.24	Braten von der Putenoberkeule mit leckerer Preiselbeersauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20	 Bandnudeln mit pikanter Kräuter-Zwiebel- Sahnesauce und einem Haselnusstopping Portion € 7,90	Ricotta-Tortellini alla Panna mit Krustenschinken und grünen Bohnen Portion € 8,00	Herzhafter Gemüseintopf mit Fleischscheilage und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I	Geflügelsalat auf Salatbett mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 26.07.24	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion 8,50 (D,5) Allergene: G,I	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit einer feinen Käse-Sahnesauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Buttermöhren und Kartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und leichter Knoblauchnote Portion 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Tortellini-Salat im leichten Joghurt-Dressing mit gegrilltem Hähnchenfilet Portion € 6,90
SAMSTAG 27.07.24	Sommerliche Erbsensuppe mit buntem Gemüse und kleinem Mettende Portion € 5,60			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 28.07.24	Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L				

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