








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, Fleischeinlage 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 Fleischeinlage 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:	
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			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 29.07. - 04.08.2024



31. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 29.07.24	Bremer Labskaus mit zwei Spiegeleiern, rote Bete und Gewürzgurke Portion € 8,20 (S,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika-Tomaten- Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,I	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Krautsalat mit Paprika und roten Zwiebeln in leckerem Schmand Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 30.07.24	Schweinsrippbraten vom Strohschwein mit Backobstsauce, Erbsen und Wurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,G,I,J	 Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage und Suppengrün Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 31.07.24	Dohrmanns herzhafte Rostbratwürste mit zwiebeliger Sauce, dazu pikant geschmortes Fasskarut und hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Chili-Honig-Hähnchenbrust mit Paprikareis, dazu Buschbohnen und Kirschtomaten Portion € 7,90	Graupensuppe „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Conchiglie mit Thunfisch und gebratenen Kapern, dazu grüner Salat mit Balsamico-Dressing Portion € 6,90
DONNERSTAG 01.08.24	Zartes Schweinefilet mit Pfefferling-Champignon-Haube, dazu Sauce-Hollandaise und kleine Butterkartoffeln Portion € 8,50	 Spiegelei auf Blattspinat zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: G,I,L	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	Paprika-Crème-Suppe mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Salat vom Babyspinat mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 02.08.24	Zartes Lachsfilet mit Blattspinat und Orangen-Butter-Sauce Und Dillkartoffeln Portion € 9,50	 Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weißwein- Sauce, dazu Mandelreis Portion € 7,90	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel, dazu Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: G,I,J,L	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Waldorfsalat auf knackigem Blattsalat mit karamellisierten Apfelspalten Portion € 6,90 (S,R,G,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 03.08.24	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln Portion: 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I			NAME:	
SONNTAG 04.08.24	Gebratenes Schweinelachssteak vom Strohschwein mit Butterbohnen, dazu pikante Aprikosensauce und Drillinge Portion € 8,50			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