








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



SPEISEPLAN 05.08. - 11.08.2024



32. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 05.08.24	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Blattspinat, mit einer Käsecremehaube und gegrillten Tomaten, dazu Kartoffelgratin Portion € 8,20 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ofen-Blumenkohl überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Fleischbällchen "Napoli" in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 06.08.24	Schweinelachssteak vom Strohschwein mit Kräuterkruste, dazu Apfel-Kartoffelstampf und grüne Bohnen Portion 8,20	 Pikante Kohlroulade mit Soja-Weizenfüllung in herzhafter Sauce dazu Petersilieartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Mediterrane Nudelpfanne zart gegrilltes Putenfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I	Leckere Brokkolicremesuppe mit Kochschinken und Mandeln Portion 5,40 (S,4,5,6) Allergene: G,H,I,L	Zwei kleine Frikadellen vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat Portion € 6,90 (S,G,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 07.08.24	Saftiges Haxenfleisch vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 8,20 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Käse-Tortellini in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Curry-Huhn zartes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte-Sauce, dazu gebutterter Reis Portion € 7,90 (G,5,6) Allergene: F,I,L	Frische Erbsensuppe mit Suppengrün, Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Spaghettisalat mit Gemüsestreifen und Pinienkernen, fein abgeschmeckt Portion 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 08.08.24	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	 Vegetarische Schnitzel mit buntem Gemüse, Sauce und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Bauernschmaus herzhaftes Kräuterrührei mit Bacon und Champignons, dazu Baconwürfel, Röstkartoffeln und Bohnen Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: C,G,I,L	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Apfel-Sellerie-Salat mit Mandeln und Weintrauben in leichtem Dressing Portion 6,90€ (5,6) Allergene: C,G,I,L
FREITAG 09.08.24	Bremer Pannfisch mit Senfsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I,L	 Gekochte Eier in einer Tomaten-Chili-Sauce, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,I,L,G	Hausgemachte Lasagne mit einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce, Gemüse, Sauerrahm und Käse überbacken Portion € 7,90 (R,S,5,6) Allergene: G,I,L,A1,C	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit saftigem Hackfleisch Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Matjessalat in einer Joghurtsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 10.08.24	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker Portion € 5,60 (S,R)			NAME:	
SONNTAG 11.08.24	Rouladen vom Strohschwein gefüllt mit Champignons, Bacon und Zwiebeln dazu Pariser Karotten und jungen Erbsen in Rahm und Rosmarinkartoffeln 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 12.08. - 18.08.2024



33. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 12.08.24	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J	 Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,L	Omelette mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Baconwürfeln dazu Röstkartoffeln Portion € 8,00	Steckrüben Eintopf mit Suppengrün, 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 13.08.24	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit pikanter Zwiebelhaube, dazu ge- stovtes Kaisergemüse und Petersilien- kartoffeln Portion € 8,20 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken Portion 7,90 (5,6) Allergene: G,I	Knuspriges Kräuterschnitzel mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand Portion € 8,00	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und Fleischeinlage Portion 5,40€	Gegrillte Auberginen mit Schafskäse, einem Balsamico- Dressing und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90
MITTWOCH 14.08.24	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: C,G,I	 Blumenkohl im Teigmantel mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Saftige Paprikaschote mit Dohrmanns Hackfüllung, in Tomatensauce, dazu gebutterter Reis Portion € 8,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffel - würfeln, dazu in Dessert Portion € 5,60 (S,4,6) Allergene: A1,G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 15.08.24	Zarter Rinderschmorbraten vom Weiderind in einer Bratensauce mit Erbsen und Möhren in Rahm dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,50 (G,5) Allergene: A1,G,I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 7,90 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	Filetstreifen von der Hähnchenbrust in Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle Portion € 8,00	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
FREITAG 16.08.24	Hausgemachter eingelegter Brathering mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing Portion € 8,50	 Würzige Spaghetti "Al Pomodoro" mit Basilikum-Frischkäse-Nocken und Pinienkernen Portion € 7,90	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchup Sauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: G,I	Herzhafte Soljanka mit Rauchschinken, Wurst Und Zwiebeln Portion € 5,40	Wildkräutersalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 17.08.24	Chili Con Carne mit Hackfleisch in einer Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kidneybohnen Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I		BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____		
SONNTAG 18.08.24	Gebratene Putenoberkeule in leckerer Sauce mit knackigem buntem Gemüse und Petersiliekartoffeln Portion € 8,90 (G,4,5) 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 19.08. - 25.08.2024



34. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 19.08.24	Gebackener Fleischkäse mit leckerem Spiegelei, Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelstampf Portion € 8,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Bunter Gemüserais mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen in cremiger Sauce Portion € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, Bechamelkartoffeln Portion € 8,00 (5) Allergene: G	Schnibbelbohneintopf mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Dohrmanns Salatbowl mit gekochten Eiern auf knackigem Gemüse, und einem cremigen Kräuterdressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 20.08.24	Blumenthaler Rutsche pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln Portion € 8,20 (R,S,4,5) Allergene: C,G,I	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: 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
MITTWOCH 21.08.24	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Paprika und Champignon, dazu Spirelli-Nudeln Portion € 8,20	 Gemüse-Quiche mit Karotten, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Tomaten Portion € 8,00	Tortellini-Auflauf Mit Käse überbackene Tortellini auf cremiger Sauce mit gekochtem Schinken und buntem Gemüse Portion € 8,00	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,4,5,6) Allergene: I	Dohrmanns Clubsalat mit Ananas und Lauch in einem leichten Mayonaisedressing, dazu ofengebackenes Baguette Portion € 6,90
DONNERSTAG 22.08.24	Zartes Schweinefilet mit Zwiebelhaube auf Sauce Hollandaise dazu Mandel-Broccoli und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50	 Pikante Kohlroulade mit Soja-Weizenfüllung in pikanter Tomatensauce dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Pollo alla Toscana cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten Portion € 8,00	Gemüseintopf mit sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage Portion € 5,40 (R,5,6) Allergene: G,I	Sommerlicher Salat mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,I
FREITAG 23.08.24	Zarte Würfel vom Fischfilet mit grünem Spargel und Cherrytomaten auf frischem Nudelbett mit feiner Sauce Portion € 8,90	 Spätzle in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer-Chutney Portion € 8,00	Köttbullar Schwedische Hackbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren und Gurkensalat Portion € 8,00 (R,S,5,6) Allergene: C,G,I	Leckere Tomatensuppe mit Kräutern und Reis Portion € 5,40 (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 24.08.24	Ungarische Gulaschsuppe aus fein geschnittenem Rinderfleisch und frischem bunten Paprika pikant zubereitet Portion € 5,60 (R,G,4,5,6) Allergene: I,L			BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____	
SONNTAG 25.08.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee in leckerer Sauce mit Spargel und Champignons dazu gebutterter Reis Portion € 8,90 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,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