



# SPEISEPLAN 29.07. - 04.08.2024



31. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 29.07.24	<b>Bremer Labskaus</b> mit zwei Spiegeleiern, rote Bete und Gewürzgurke <b>Portion € 8,20 (S,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gnocchi aus dem Ofen</b> in einer leckeren Paprika-Tomaten- Sauce mit Mozzarella überbacken <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C	<b>Vanillemilchreis</b> mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Schnibbelbohneintopf</b> mit Möhren, Kasseler und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 5,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Krautsalat</b> mit Paprika und roten Zwiebeln in leckerem Schmand <b>Portion 6,90€ (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 30.07.24	<b>Schweinsrippbraten vom Strohschwein</b> mit Backobstsauce, Erbsen und Wurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,20 (S,4,5)</b> Allergene: A1,G,I,J	 <b>Gemüse-Frikadellen</b> mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Deftiger Kartoffeleintopf</b> mit Fleischeinlage und Suppengrün <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 31.07.24	<b>Dohrmanns herzhafte Rostbratwürste</b> mit zwiebeliger Sauce, dazu pikant geschmortes Fasskarut und hausgemachter Kartoffelstampf <b>Portion 8,20 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	 <b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Chili-Honig-Hähnchenbrust</b> mit Paprikareis, dazu Buschbohnen und Kirschtomaten <b>Portion € 7,90</b>	<b>Graupensuppe</b> „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Conchiglie</b> mit Thunfisch und gebratenen Kapern, dazu grüner Salat mit Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90</b>
DONNERSTAG 01.08.24	<b>Zartes Schweinefilet</b> mit Pfefferling-Champignon-Haube, dazu Sauce-Hollandaise und kleine Butterkartoffeln <b>Portion 8,50</b>	 <b>Spiegelei auf Blattspinat</b> zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Dohrmanns Currywurst</b> in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Balkangemüse und geröstete Kartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Paprika-Crème-Suppe</b> mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Salat vom Babyspinat</b> mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 02.08.24	<b>Zartes Lachsfilet</b> mit Blattspinat und Orangen-Butter- Sauce Und Dillkartoffeln <b>Portion € 9,50</b>	 <b>Vegetarisches Frikassee</b> aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weißwein- Sauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 7,90</b>	<b>Bremer Gekochte</b> frisch aus dem Wurstkessel, dazu Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln hausgemachtem Kartoffelstampf <b>Portion € 7,90 (S,5,6)</b> Allergene: G,I,J,L	<b>Pizzasuppe</b> mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I,G,J	<b>Waldorfsalat</b> auf knackigem Blattsalat mit karamellisierten Apfelspalten <b>Portion € 6,90 (S,R,G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 03.08.24	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln <b>Portion: 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I			NAME:	
SONNTAG 04.08.24	<b>Gebratenes Schweinelachssteak vom Strohschwein</b> mit Butterbohnen, dazu pikante Aprikosensauce und Drillinge <b>Portion € 8,50</b>			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	<b>Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art"</b> auf Blattspinat, mit einer Käsecremehaube und gegrillten Tomaten, dazu Kartoffelgratin <b>Portion € 8,20 (G,4,5)</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>Fleischbällchen "Napoli"</b> in einer fruchtigen Tomatensauce, mit buntem Gemüse und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion € 7,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,5,6)</b> Allergene: I	<b>Farmersalat</b> auf einem Salatbett mit Kochschinkenstreifen und bunter Garnitur <b>Portion € 6,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 06.08.24	<b>Schweinelachssteak</b> vom Strohschwein mit Kräuterkruste, dazu Apfel-Kartoffelstampf und grüne Bohnen <b>Portion 8,20</b>	 <b>Pikante Kohlroulade</b> mit Soja-Weizenfüllung in herzhafter Sauce dazu Petersilieartoffeln <b>Portion € 7,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Mediterrane Nudelpfanne</b> zart gegrilltes Putenfilet in Streifen auf mediterranem Grillgemüse und Käsehaube <b>Portion € 7,90 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Leckere Brokkolicremesuppe</b> mit Kochschinken und Mandeln <b>Portion 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,H,I,L	<b>Zwei kleine Frikadellen</b> vom Strohschwein auf einem pikanten Nudelsalat <b>Portion € 6,90 (S,G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 07.08.24	<b>Saftiges Haxenfleisch</b> vom Strohschwein auf pikantem Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce <b>Portion € 8,20 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Käse-Tortellini</b> in einer pikanten Erbsen-Tomaten-Sahnesauce <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Curry-Huhn</b> zartes Hähnchenbrustfilet in Curry-Früchte-Sauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 7,90 (G,5,6)</b> Allergene: F,I,L	<b>Frische Erbsensuppe</b> mit Suppengrün, Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,40 (S,R,5)</b> Allergene: I	<b>Spaghettisalat</b> mit Gemüsestreifen und Pinienkernen, fein abgeschmeckt <b>Portion 6,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 08.08.24	<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>Vegetarische Schnitzel</b> mit buntem Gemüse, Sauce und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Bauernschmaus</b> herzhaftes Kräuterrührei mit Bacon und Champignons, dazu Baconwürfel, Röstkartoffeln und Bohnen <b>Portion € 7,90 (S,R,4,5)</b> Allergene: C,G,I,L	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Apfel-Sellerie-Salat</b> mit Mandeln und Weintrauben in leichtem Dressing <b>Portion 6,90€ (5,6)</b> Allergene: C,G,I,L
FREITAG 09.08.24	<b>Bremer Pannfisch</b> mit Senfsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L	 <b>Gekochte Eier</b> in einer Tomaten-Chili-Sauce, dazu Röstkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: C,I,L,G	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce, Gemüse, Sauerrahm und Käse überbacken <b>Portion € 7,90 (R,S,5,6)</b> Allergene: G,I,L,A1,C	<b>Kartoffel-Lauch-Eintopf</b> mit saftigem Hackfleisch <b>Portion € 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat</b> in einer Joghurtsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L
SAMSTAG 10.08.24	<b>Deftiger Kartoffeleintopf</b> mit herzhaft geräuchertem Bremer Knacker <b>Portion € 5,60 (S,R)</b>			NAME:	
SONNTAG 11.08.24	<b>Rouladen vom Strohschwein</b> gefüllt mit Champignons, Bacon und Zwiebeln dazu Pariser Karotten und jungen Erbsen in Rahm und Rosmarinkartoffeln <b>Portion € 8,90</b>			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	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Bernaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,20 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	 <b>Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art"</b> frisch aus der Pfanne, dazu leckerer Apfelkompott <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,L	<b>Omelette</b> mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Baconwürfeln dazu Röstkartoffeln <b>Portion € 8,00</b>	<b>Steckrüben Eintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce <b>Portion € 6,90 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I
DIENSTAG 13.08.24	<b>Herzhafte Pfannenfrikadelle</b> mit pikanter Zwiebelhaube, dazu ge- stovtes Kaisergemüse und Petersilien- kartoffeln <b>Portion € 8,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken <b>Portion 7,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> mit Ofenkartoffeln und bunter Krautsalat mit Schmand <b>Portion € 8,00</b>	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleischeinlage <b>Portion 5,40€</b>	<b>Gegrillte Auberginen</b> mit Schafskäse, einem Balsamico- Dressing und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 6,90</b>
MITTWOCH 14.08.24	<b>Blumenthaler Rutsche</b> pikanter Schweinenacken in herzhafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln <b>Portion € 8,20 (S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	 <b>Blumenkohl im Teigmantel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln <b>Portion € 7,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Dohrmanns Hackfüllung, in Tomatensauce, dazu gebutterter Reis <b>Portion € 8,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffel - würfeln, dazu in Dessert <b>Portion € 5,60 (S,4,6)</b> Allergene: A1,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 15.08.24	<b>Zarter Rinderschmorbraten</b> vom Weiderind in einer Bratensauce mit Erbsen und Möhren in Rahm dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,50 (G,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Gebackener Camembert</b> mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln <b>Portion: 7,90 € (4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Filetstreifen</b> von der Hähnchenbrust in Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle <b>Portion € 8,00</b>	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen <b>Portion € 5,60 (S,R,5,6)</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
FREITAG 16.08.24	<b>Hausgemachter eingelegter Brathering</b> mit leckeren Bratkartoffeln, dazu Bohnensalat im Sahnedressing <b>Portion € 8,50</b>	 <b>Würzige Spaghetti "Al Pomodoro"</b> mit Basilikum-Frischkäse-Nocken und Pinienkernen <b>Portion € 7,90</b>	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchup Sauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel <b>Portion € 8,00 (S,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Herzhafte Soljanka</b> mit Rauchschinken, Wurst Und Zwiebeln <b>Portion € 5,40</b>	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 17.08.24	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch in einer Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kidneybohnen <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I		<b>BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN</b> VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____		
SONNTAG 18.08.24	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> in leckerer Sauce mit knackigem buntem Gemüse und Petersiliekartoffeln <b>Portion € 8,90 (G,4,5)</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



# SPEISEPLAN 19.08. - 25.08.2024



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

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