








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 Kräuter dressing 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



SPEISEPLAN 26.08. - 01.09.2024



35. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 26.08.24	Strohschweinschnitzel "Jäger Art" auf Champignonsauce, gestovten Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Spätzle-Pilzpfanne mit Eierknöpfe, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf Rahm Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 8,00 (5,6) Allergene: C,I	Gyrossuppe Griechische Art mit Schweinefleisch, Paprika, Mais und Zwiebeln Portion € 5,60 (S,5) Allergene: I	Dohrmanns Salatbowl mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuter dressing Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 27.08.24	Senfbraten vom Strohschweinkamm auf einer pikanten Sauce, dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Hausgemachte Lasagne mit gartenfrischem Gemüse Portion € 8,00	Gegrillte Kasslerscheiben vom Strohschweinlachs mit karamellisiertem Suppengrün und Schupfnudeln und einem Senf- Mayo- Dipp Portion € 8,00	Spitzkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffelwürfeln Portion € 5,40 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Sommerlicher Salat mit Brokkoli, Ei und Fetakäse auf einem Eisbergsalat, dazu ein Knoblauchdressing Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,I
MITTWOCH 28.08.24	Spanferkelbraten mit geschmortem Rotkraut, Stampf - kartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 8,20 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Band-Nudeln mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini und gehobeltem Parmesan Portion € 8,00	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettucine, Parmesan und Tomatensoße Portion € 8,00	Tomaten-Staudensellerie-Suppe mit frischem Basilikum und Geflü - gelfleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (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 29.08.24	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce, dazu gestovtes Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelknödel 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 € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Spaghetti "Bolognese" mit unserer pikanten Tomaten-Hackfleisch-Sauce, frischem Basilikum und Parmesan bestreut Portion € 8,00 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Deftiger Kartoffeleintopf mit herzhaf geräuchertem Bremer Knacker Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 30.08.24	Zartes Fischfilet auf Zucchini auflauf mit einer leichten Quark-Kräutersauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit einer feinen Käse-Sahnesauce Portion € 8,00 (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 5,60 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Matjessalat im Joghurt dressing mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 31.08.24	Hühnersuppe mit Suppengrün, Hühnerfleisch und Eierstich Portion € 5,60 (G,4,5) Allergene: I		BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____		
SONNTAG 01.09.24	Rinderbraten „a la Toscana“ sous vide gegaart, in mediterranem Gemüse zubereitet, dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln Portion € 9,50 (R,5,6) Allergene: 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 02.09. - 08.09.2024



36. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 02.09.24	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 8,20 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Falafel-Bällchen mit leckerem Tomatenreis Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,L	Kleine Hacksteaks auf einer Bratensauce, mit gehackten Zwiebeln, Bacon und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	Farmersalat auf einem Salatbett mit Kochschinken, bunt garniert Portion € 6,90 (S,5) Allergene: G,C,I,L
DIENSTAG 03.09.24	Gegrilltes Schweinenackensteak mit einer Haube aus Paprika, Champi- gnon und Zwiebeln in herzhafter Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 8,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gebratene Grünkernfrikadelle mit Couscous und grünem Spargel, dazu Tomaten-Chutney Portion € 8,00	Bremer Gekochte frisch aus dem Wurstkessel, dazu Omas Fasskraut mit Speck und Zwiebeln hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I,J,L	Graupensuppe „alla Magareta“ mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffelwürfeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Wassermelonen-Salat mit Rucola und Fetakäse, dazu ein Balsamico-Dressing Portion € 6,90 (S,6) Allergene: A1,C,G,I
MITTWOCH 04.09.24	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 8,20 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Spaghetti Bolognese mit pikanter rote Linsen- Bolognese Portion € 8,00	Pikanter Kräuterhackbraten mit einer herzhaften Bratensauce, dazu Buttermöhren und Salzkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit kleinen Nudeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Dohrmanns Eiersalat auf einem Bett aus Eisbergsalat Portion € 6,90 (S,G,5) Allergene: A1,G,J,L
DONNERSTAG 05.09.24	Steak vom Stroschweinerücken mit Champignons und Käse überbacken, dazu Sauce Bernaise, junges Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und leckeres Kartoffelpüree Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Hühnersuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: C,G,I	Knackiger Feldsalat mit Cherrytomaten, Parmesankäse und einem Balsamico-Himbeer-Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: G,I
FREITAG 06.09.24	Gebratenes Fischfilet auf einer Krebsauce, dazu Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Vegetarischer Nudelaufauf mit einer Tomaten-Sahnesauce Und Käse überbacken Portion € 8,00	Zarte Mandel-Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Klassischer Möhreintopf mit frischem Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: I	Jubiläumssalat Chinakohl mit Apfel, Paprika, Möhre und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing Portion € 6,90 (S,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 07.09.24	Herzhafter Gemüseintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I		BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____		
SONNTAG 08.09.24	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