



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 - 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 (5,6) 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	Gebrautes 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 (5,6) 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
---------------------	---

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
---------------------	--

BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN

VORNAME: _____ NACHNAME: _____

STRASSE, HAUSNUMMER: _____

PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____

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

Änderungen o. Druckfehler vorbehalten



SPEISEPLAN 09.09. - 15.09.2024



37. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTÖPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 09.09.24	Bayrischer Leberkäse grob und fein, mit Spiegelei, Kartoffelpüree und Schmorbrat Portion € 8,20 (R,S,5,6) Allergene: A1,G,I	 Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer" mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle Portion € 8,00 (5,6) Allergene: C,G,I	Senfeier in pikanter cremiger Senfsauce mit Bacon, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen Portion € 5,60 (G,4,5) Allergene: A1,C,I	Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 10.09.24	Zartes Haxenfleisch mit Rotkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gebratene Champignons in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln Portion € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Bayrisches Dunkelbiurgulasch würzig und lecker dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,I	Geschmälzte Zwiebelsuppe mit feinen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt Portion € 5,60 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Rote Bete Salat mit Räucherforelle Portion € 6,90 (D,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 11.09.24	Gebratene Entenkeule mit einer Biersauce, gebutterten Erbsen und Karotten und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (G,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 8,00 (5,6) Allergene: I,L	Schweineschnitzel "Bergsteiger Art" vom Strohschwein in Käsehülle gebraten mit geschmorten Champignons und Kartoffelrösti Portion € 8,00	Klassischer Möhreintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Bayrischer Wurstsalat in einer pikanten Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate und Käse Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 12.09.24	Gegrillter Spanferkelschinken auf Schwammerlsauce mit Kartoffelrösti Portion € 8,40 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Reiberdatschi mit Birnen-Apfel-Obatzda Portion € 8,00	Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen mit Bayrisch Kraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 8,00 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Bayrische Pfannkuchensuppe mit Speck und feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 5,60 (S,4,5,6) Allergene: A1,G,I	Bayrischer Kartoffelsalat auf einem Salatbett mit einer Scheibe Hackbraten, bunt garniert Portion € 6,90 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 13.09.24	Gebackenes Fischfilet mit Süßsenfkruste, Remoulade und bayrischem Kartoffelsalat Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Hausgemachte Semmelknödel in leckerer Schwammerlsauce Portion € 8,00	Bayrische Fleischpflanzerl mit Schmand Dip und Krautsalat mit Speck Portion € 8,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Bayrische Kartoffelsuppe mit einer Weißwurst Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I	Hähnchensalat "Bayrische Art" mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gurke und Schnittlauch Portion € 6,90 (G,5) Allergene: A1,C,I,J
SAMSTAG 14.09.24	Erbsensuppe mit Suppengrün, kleinen Würstchen und Kartoffeln Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: I		BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN		
SONNTAG 15.09.24	Bayrischer Sauerbraten vom Weiderind mit Rotkohl und Klößen in einer herzhaften Sauce Portion € 8,90		VORNAME: _____ NACHNAME: _____		
			STRASSE, HAUSNUMMER: _____		
		PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____			

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 16.09. - 22.09.2024



38. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 16.09.24	Leckere Kohlroulade in Sauce mit Rauchspeck-Kümmelnote, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C	Omelette mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Baconwürfeln dazu Röstkartoffeln Portion € 8,00	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I	Gekochte Eier auf einem Gemüsesalat, bunt garniert Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 17.09.24	Geschmorte Dicke Rippe vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, geschmortem Rotkraut und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Deftiger Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage und Suppengrün Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 18.09.24	Norddeutsche Poularde "Birne-Bohne-Speck" mit Salbeisauce und Kartoffelstampf Portion € 8,50 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	 Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker Portion € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Spaghetti Carbonara mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern Portion: € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Grüner Bohneneintopf mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,5,6) Allergene: I	Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: G,I,L
DONNERSTAG 19.09.24	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Paprika und Champignon, dazu Spirelli-Nudeln Portion € 8,50	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 8,00	Braten vom Strohschwein mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln Portion € 8,00	Paprika-Crème-Suppe mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Bunter Tomatensalat mit Gurke, Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 20.09.24	Zartes Lachsfilet mit Blattspinat und Orangen-Butter-Sauce und Dillkartoffeln Portion € 9,50	 Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weissweinsauce, dazu Mandelreis Portion € 8,00	Gegrillte Hähnchenstreifen In Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle Portion € 8,00	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Artischockensalat in Weißweinsteinmarinade Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I,L
SAMSTAG 21.09.24	Vier-Jahreszeiten Eintopf mit Hähnchenfleisch, Ofenkartoffelwürfeln, Karotten, Basilikum und Kürbiskernen Portion € 5,60			BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____	
SONNTAG 22.09.24	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