



# SPEISEPLAN 02.09. - 08.09.2024



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

SAMSTAG 07.09.24	<b>Herzhafter Gemüseintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,I
---------------------	---

SONNTAG 08.09.24	<b>Zartes Schweinefilet</b> in einer Champignon-Pfifferling-Sauce mit Zuckerschoten, Karotten und Butterkartoffeln <b>Portion € 8,90 (S,5)</b> 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	<b>Bayrischer Leberkäse</b> grob und fein, mit Spiegelei, Kartoffelpüree und Schmorbrat <b>Portion € 8,20 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Gebratenes Gemüse "Süß-Sauer"</b> mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle <b>Portion € 8,00 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Senfeier</b> in pikanter cremiger Senfsauce mit Bacon, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen <b>Portion € 5,60 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 10.09.24	<b>Zartes Haxenfleisch</b> mit Rotkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce <b>Portion € 8,20 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gebratene Champignons</b> in einer Kräutersauce mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 8,00 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Bayrisches Dunkelbiurgulasch</b> würzig und lecker dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Geschmälzte Zwiebelsuppe</b> mit feinen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt <b>Portion € 5,60 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Rote Bete Salat</b> mit Räucherforelle <b>Portion € 6,90 (D,4,5,6)</b> Allergene: G,I
MITTWOCH 11.09.24	<b>Gebratene Entenkeule</b> mit einer Biersauce, gebutterten Erbsen und Karotten und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (G,S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Zweierlei Kartoffelpüree</b> mit gebratenem Spiegelei und gerösteten Sonnen-blumenkernen <b>Portion € 8,00 (5,6)</b> Allergene: I,L	<b>Schweineschnitzel "Bergsteiger Art"</b> vom Strohschwein in Käsehülle gebraten mit geschmorten Champignons und Kartoffelrösti <b>Portion € 8,00</b>	<b>Klassischer Möhreintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> in einer pikanten Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate und Käse <b>Portion € 6,90 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 12.09.24	<b>Gegrillter Spanferkelschinken</b> auf Schwammerlsauce mit Kartoffelrösti <b>Portion € 8,40 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Reiberdatschi</b> mit Birnen-Apfel-Obatzda <b>Portion € 8,00</b>	<b>Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen</b> mit Bayrisch Kraut und hausgemachtem Kartoffelstampf <b>Portion € 8,00 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Bayrische Pfannkuchensuppe</b> mit Speck und feinen Gewürzen abgeschmeckt <b>Portion € 5,60 (S,4,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	<b>Bayrischer Kartoffelsalat</b> auf einem Salatbett mit einer Scheibe Hackbraten, bunt garniert <b>Portion € 6,90 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 13.09.24	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Süßsenfkruste, Remoulade und bayrischem Kartoffelsalat <b>Portion € 8,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Hausgemachte Semmelknödel</b> in leckerer Schwammerlsauce <b>Portion € 8,00</b>	<b>Bayrische Fleischpflanzerl</b> mit Schmand Dip und Krautsalat mit Speck <b>Portion € 8,00 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bayrische Kartoffelsuppe</b> mit einer Weißwurst <b>Portion € 5,60 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hähnchensalat "Bayrische Art"</b> mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gurke und Schnittlauch <b>Portion € 6,90 (G,5)</b> Allergene: A1,C,I,J
SAMSTAG 14.09.24	<b>Erbsensuppe</b> mit Suppengrün, kleinen Würstchen und Kartoffeln <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I		<b>BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN</b>		
SONNTAG 15.09.24	<b>Bayrischer Sauerbraten</b> vom Weiderind mit Rotkohl und Klößen in einer herzhaften Sauce <b>Portion € 8,90</b>		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	<b>Leckere Kohlroulade</b> in Sauce mit Rauchspeck-Kümmelnote, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,20 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Gnocchi aus dem Ofen</b> in einer leckeren Paprika-Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken <b>Portion € 8,00 (5)</b> Allergene: A1,C	<b>Omelette</b> mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Baconwürfeln dazu Röstkartoffeln <b>Portion € 8,00</b>	<b>Herzhafter Gemüseeintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Gekochte Eier</b> auf einem Gemüsesalat, bunt garniert <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DIENSTAG 17.09.24	<b>Geschmorte Dicke Rippe</b> vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, geschmortem Rotkraut und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,20 (S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Gemüse-Frikadellen</b> mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,00 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes</b> in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis <b>Portion € 8,00 (G,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Deftiger Kartoffeleintopf</b> mit Fleischeinlage und Suppengrün <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Paprika, Tomaten, Oliven und Hirtenkäse <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
MITTWOCH 18.09.24	<b>Norddeutsche Poularde "Birne-Bohne-Speck"</b> mit Salbeisauce und Kartoffelstampf <b>Portion € 8,50 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L	 <b>Kartoffelgulasch</b> mit Kidneybohnen, Paprika und frischen Champignons, herzhaft und lecker <b>Portion € 8,00 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit gekochtem Schinken, Ei und frischen Kräutern <b>Portion: € 8,00 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit buntem Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,5,6)</b> Allergene: I	<b>Thunfischsalat</b> mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett <b>Portion € 6,90 (D,5,6)</b> Allergene: G,I,L
DONNERSTAG 19.09.24	<b>Rindergulasch "Ungarische Art"</b> mit Paprika und Champignon, dazu Spirelli-Nudeln <b>Portion € 8,50</b>	 <b>Ricotta e Noci</b> Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten <b>Portion € 8,00</b>	<b>Braten vom Strohschwein</b> mit buntem Gemüse und Butterkartoffeln <b>Portion € 8,00</b>	<b>Paprika-Crème-Suppe</b> mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse <b>Portion € 5,40 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: G,I,L	<b>Bunter Tomatensalat</b> mit Gurke, Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 20.09.24	<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-Weissweinsauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 8,00</b>	<b>Gegrillte Hähnchenstreifen</b> In Champignon-Apfel-Sauce auf frischen Eierspätzle <b>Portion € 8,00</b>	<b>Pizzasuppe</b> mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten <b>Portion € 5,60 (S,R,5)</b> Allergene: I,G,J	<b>Artischockensalat</b> in Weißweinsteinmarinade <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: G,I,L
SAMSTAG 21.09.24	<b>Vier-Jahreszeiten Eintopf</b> mit Hähnchenfleisch, Ofenkartoffelwürfeln, Karotten, Basilikum und Kürbiskernen <b>Portion € 5,60</b>			<b>BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN</b> VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____	
SONNTAG 22.09.24	<b>Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90 (R,S,4,5,6)</b> 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