



# 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



# SPEISEPLAN 23.09. - 29.09.2024



39. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 23.09.24	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Hollandaise, gebutterten Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln  Portion € 8,20 (G,4,5)	 <b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln  Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	<b>Penne</b> mit Spinat, Putenstreifen, Sahnesauce und Cherrytomaten  Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: C,I	<b>Steckrübenintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln  Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: I	<b>Hausgemachte Topfsülze</b> auf Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce  Portion € 6,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I
DIENSTAG 24.09.24	<b>Herzhafte Pfannenfrikadelle</b> mit Bratensauce, Erbsen-Möhren- Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln  Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit geriebenem Käse pikant überbacken  Portion 8,00 (5,6) Allergene: G,I	<b>Knuspriges Kräuterschnitzel</b> vom Strohschwein mit Ofenkartoffeln und buntem Krautsalat mit Schmand  Portion € 8,00	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit buntem Gemüse und Fleischeinlage  Portion € 5,40	<b>Chinakohl "Athen"</b> mit roten Zwiebeln, Kidneybohnen, Peperoni, Paprika und Thunfisch  Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A1,C,D,G,I
MITTWOCH 25.09.24	<b>Kasselernacken vom Strohschwein</b> in einer herzhaften Bratensauce mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf  Portion € 8,20 (S,R,5,6) Allergene: A1,G,I	 <b>Vollkornnudeln</b> In Tomaten- Paprika-Sahne-Sauce mit leckerer Parmesanhaube  Portion € 8,00	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt, in Tomatensauce, dazu gebutterter Reis  Portion € 8,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Mettbällchen, dazu ein Dessert  Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	<b>Dohrmanns Salatbowl</b> mit gegrillten Putenstreifen, und einem cremigen Kräuterdressing  Portion € 6,90 (G,5,6) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 26.09.24	<b>Filet vom Strohschwein</b> mit einer Champignon-Zwiebel-Haube auf Sauce Bernaise, dazu gebuttertes Bohnen Gemüse und Kartoffelrösti  Portion € 8,50	 <b>Gebackener Camembert</b> mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln  Portion: 8,00 € (4,5) Allergene: A1,C,G,I	<b>Putensteak "Hawaii"</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu eine hausge- machte Currysauce und Reis  Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: G,I	<b>Linsensuppe</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln  Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke, Parika in leichtem Dressing  Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 27.09.24	<b>Gebackenes Fischfilet in Knusperpanade</b> mit buntem Kartoffel- Gemüse- Stampf, dazu cremiger Dilldip  Portion € 8,90	 <b>Champignon-Kräuter-Ragout</b> auf frischem Bandnudelbett  Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	<b>Pollo alla Toscana</b> cremiges Hähnchengeschnetzeltes auf Rigatoni mit marinierten Kirschtomaten  Portion € 8,00	<b>Käsecremesuppe „Florentiner-Art“</b> mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne  Portion € 5,60 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen und Fetakäse  Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 28.09.24	<b>Hausgemachter Kartoffeleintopf</b> mit kleinem Wiener Würstchen  Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: I		<b>BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN</b> VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____		
SONNTAG 29.09.24	<b>Braten von Pute und Strohschweinkasseler</b> in leckerer Sauce, dazu buntes Gemüse 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



# SPEISEPLAN 30.09. - 06.10.2024



40. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 30.09.24	<b>Stroschweinschnitzel "Jäger Art"</b> auf Champignonsauce, gestovten Erbsen #und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,20 (S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	 <b>Spätzle</b> in Camembert-Creme-Sauce mit Wildpreiselbeer- Chutney <b>Portion € 8,00</b>	<b>Dohrmanns Hühnerfrikassee</b> in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis <b>Portion € 8,00 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I,L	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 5,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Dohrmanns Krautsalat</b> mit Paprika, roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 01.10.24	<b>Gebratene Putenoberkeule</b> mit einer Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl mit Butterbrösln und Petersiliekartoffeln <b>Portion € 8,20 (G,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Buntes Gemüsebett</b> auf Wildreis und leckerer Sahnesauce <b>Portion € 8,00</b>	<b>Jägerpfanne</b> mit saftigen Filetstücken vom Stroschweinlachs in einer Sauce mit Champignonscheiben und Karottenstücken auf einem Reisbett <b>Portion € 8,00</b>	<b>Chili Con Carne</b> mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und Bohnen <b>Portion € 5,60 (S,R,4,5,6)</b> Allergene: I	<b>Conchiglie</b> mit Thunfisch und gebratenen Kapern auf grünem Salat mit Balsamico-Dressing <b>Portion € 6,90</b>
MITTWOCH 02.10.24	<b>Zarter Rinderschmorbraten</b> vom Weiderind in einer Bratensauce mit Dohrmanns Rotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 8,90 (G,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Ricotta e Noci</b> Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten <b>Portion € 8,00</b>	<b>Hausgemachte Lasagne</b> mit saftigem Hackfleisch, frischen Tomaten und buntem Gemüse <b>Portion € 8,00 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I,L,A1,C	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> ,it sommerlichem Gemüse und Fleischeinlage, dazu ein Dessert <b>Portion € 5,60 (R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 03.10.24	<b>Dohrmanns Rindergulasch</b> herzhaft würzig mit Champignons, Paprika und Spirelli-Nudeln <b>Portion € 8,90</b>	 <b>Tag der deutschen Einheit</b>	<b>Tag der deutschen Einheit</b>	<b>Tag der deutschen Einheit</b>	<b>Tag der deutschen Einheit</b>
FREITAG 04.10.24	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in pikanter Senfsauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln <b>Portion € 8,90</b>	 <b>Auflauf</b> von knackigem Gemüse mit Mozarella gratiniert <b>Portion € 8,00</b>	<b>Dohrmanns grobe Bratwurst</b> mit Apfel-Zwiebel- Haube dazu haus- gemachtes Kräuter-Kartoffelpüree <b>Portion € 8,00</b>	<b>Leckere Tomatensuppe</b> mit Kräutern, Reis und gekochtem Schinken in feinen Streifen <b>Portion € 5,40 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Matjessalat im Joghurtdressing</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 6,90 (D,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 05.10.24	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln <b>Portion: 5,60 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I			<b>BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN</b> VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____	
SONNTAG 06.10.24	<b>Chili-Honig-Hähnchenbrust</b> mit Paprikareis, dazu Buschbohnen mit Röstspeck und Kirschtomaten <b>Portion € 8,90</b>				

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