








SPEISEPLAN 07.10. - 13.10.2024



41. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 07.10.24	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	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Kartoffelpuffer frisch aus der Pfanne, dazu Apfelkompott Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,I	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Pfirsich, Pilzen und Spargel, dazu ein Brötchen Portion € 6,90 (G,5) Allergene: A1,C,G,I
DIENSTAG 08.10.24	Saftiger Bierbraten vom Strohschweinelachs pikant mariniert mit bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20	 Spätzle-Pilzpfanne mit Eierknöpfle, Spinat, Brokkoli und Zwiebeln auf cremiger Sauce Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Hähnchenpfanne süß sauer mit Paprika, geröstetem Sesam und Jasminreis Portion € 8,00	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Portion € 5,60 (S,R,4,5) Allergene: I	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke und Paprika, dazu Mettbällchen Portion € 6,90 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 09.10.24	Spanferkelbraten mit herzhaftem Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 8,20 (S,5) Allergene: A1,C,G,I	 Band-Nudeln mit Rucola-Pesto, gegrillten Zucchini Scheiben und gehobeltem Parmesan Portion € 8,00	Köttbullar schwedische Hackbällchen mit Champignon-Rahm-Sauce, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Portion € 8,00	Wirsing-Bacon-Eintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage, dazu ein Dessert Portion € 5,60 Allergene: A1,C,G,I	Blattsalatmix mit gebratenen Champignons und Kräutern, dazu Croutons und ein Dressing Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 10.10.24	Dohrmanns Rinderroulade in eigener Sauce, dazu Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Rustikale Schupfnudelpfanne mit buntem Gartengemüse und einer leckeren Sauce Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Tortellini-Auflauf mit Käse überbackene Tortellini auf cremiger Sauce mit gekochtem Schinken und buntem Gemüse Portion € 8,00	Kohlrabi-Eintopf mit hausgemachter Cabanossi Portion € 5,60	Curry-Reissalat mit Früchten und Hähnchenbruststreifen bunt garniert Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,I,L
FREITAG 11.10.24	Zarte Würfel vom Fischfilet mit grünem Spargel und Cherrytomaten auf frischem Nudelbett mit feiner Sauce Portion € 8,90	 Gegrillter Honigkürbis mit jungem Blattspinat und knackigem Gemüse Portion € 8,00	Pikantes Thai-Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Kokos, Zitronengras, Chili und Koriander auf einem Reisbett Portion € 8,00	Rosenkohleintopf mit Möhren, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (5,6) Allergene: A1,G,I	Pikanter Eiersalat in einer Senfcreme mit Champignons und einem Salatbett Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 12.10.24	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 13.10.24	Schweinemedallions vom Strohschwein in Zwiebel-Rahmsauce, dazu Honig-Karotten und Ofenkartoffeln Portion € 8,90				

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 14.10. - 20.10.2024



42. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 14.10.24	Cordon Bleu von der Pute mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 8,20 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Couscouspfanne mit feinem Julienne Gemüse und einer Sweet-Chili-Sauce Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,L	Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bacon, dazu Bechamelkartoffeln Portion € 8,00 (5) Allergene: G	Weißkohleintopf mit Suppengemüse, Fleischleinlage 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 15.10.24	Gegrilltes Schweinenackensteak „Jäger Art“ mit einer Haube aus Champignons und Zwiebeln in herzhafter Sauce dazu Rosmarinkartoffeln vom Blech Portion € 8,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Hausgemachte Semmelklöße in einem cremigen Waldpilzragout mit frischen Kräutern Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Dohrmanns Currywurst in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu ein Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 8,00 (G,S,5,6) Allergene: G,I	Käsecremesuppe "Florentiner Art" mit Spinat, Kochschinkenstreifen und Sahne Portion € 5,40 (S,R,4,5) Allergene: I	Hausgemachte Topfsülze auf Speckkartoffelsalat mit Gewürzgurke und Remouladensauce Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I
MITTWOCH 16.10.24	Hühnerfrikassee "Dohrmanns Art" in einer Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis Portion € 8,50 (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	Karotten-Ingwer-Suppe dazu ein Dessert Portion € 5,40 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 17.10.24	Gebratene Entenkeule mit in einer Orangensauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (G,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Hausgemachte Lasagne mit gartenfrischem Gemüse Portion € 8,00	Schweinegeschnetzeltes in einer Champignonsauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Sauerkrautsuppe mit Fleischleinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A1,C,G,I,J
FREITAG 18.10.24	Gebratenes Fischfilet mit einer Hummerkrebssauce, Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: G,I	 Käse-Gemüsegratin mit buntem Gemüse, Kartoffelscheiben in Sahne und Käse überbacken Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Zarte Mandel-Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffeln, Paprika und Champignons mit leichter Basilikumnote Portion € 8,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Zucchini-Hackfleisch-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,G,I	Cremiger Lauchsalat mit Mandarinen und Croutons Portion € 6,90
SAMSTAG 19.10.24	Chili con Carne mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Mais und Bohnen Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I			BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____	
SONNTAG 20.10.24	Herzhaftes Wildgulasch mit Waldpilzen, Birne und Preiselbeeren, dazu Butterspätzle Portion € 9,50				

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 21.10. - 27.10.2024



43. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 21.10.24	Dohrmanns grobe Bratwurst mit einer Bratensauce und glasierten Zwiebeln, dazu Gemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,5,6) Allergene: G,I	 Pikante Kohlroulede mit Soja-Weizenfüllung in herzhafter Sauce dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Senfeier in pikanter cremiger Senfsauce mit Bacon, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (S,5,6) Allergene: G,I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich und Meitbällchen Portion € 5,40 (G,4,5) Allergene: A1,C,I	Blattsalat mit Kochschinken, Tomate, Gurke, Balkankäse und Ei, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 22.10.24	Dohrmanns Rindergulasch Vom zarten Weideochsen mit Paprika und Champignon, dazu Spirelli-Nudeln Portion € 8,20	 Paprika-Reispfanne mit einer leckeren Joghurtsauce 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	Leckere Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Chili Portion € 5,40 (4,5) Allergene: I	Bayrischer Wurstsalat in einer Zwiebelmarinade mit Gurke, Tomate, Radieschen und Käse Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 23.10.24	Wiener Tafelspitz vom Weideochsen in einer Apfel-Meerrettich-Sauce, dazu Möhren, Lauch und Petersilienkartoffeln Portion € 8,90 (R,4,5,6) Allergene: G,I	 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	Ungarische Gulaschsuppe fein abgeschmeckt, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Zarte Schweinefiletscheiben auf buntem Salat mit einem Mango-Dip Portion € 6,90 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I
DONNERSTAG 24.10.24	<small>Startschuss in die Grünkohlsaison</small> Dohrmanns Grünkohlplatte Reichlich und gut, lecker und herzhaft mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchspeck und Salzkartoffeln Portion € 9,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Leckere Bandnudeln mit Basilikum-Rucola-Pesto und einem Hauch Knoblauch Portion € 8,00 (5,6) Allergene: A1,C,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 Suppengrün und Fleischleinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,G,I	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A1,C,G,I
FREITAG 25.10.24	Buntes Fischfrikassee In cremiger Sauce mit gebuttertem Reis Portion € 8,90	 Rigatoni alla Norma sizilianische Pasta mit Aubergine und leckerer Tomatensauce Portion € 8,00	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und frisches Kartoffelpüree Portion € 8,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Herzhafter Bauerntopf mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffel Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I	Thunfischsalat mit roten Zwiebeln, Mais und Tomaten auf einem Salatbett Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 26.10.24	Erbsensuppe mit Suppengrün und Karotten, Fleischleinlage und einem kleinen Würstchen Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: I		BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN		
SONNTAG 27.10.24	Herzhafter Schmorbraten vom Weideochsen mit Rotkohl und Kartoffelklößen Portion € 8,90		VORNAME: _____		
			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 28.10. - 03.11.2024



44. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 28.10.24	Leckere Kohlroulade in Sauce mit Rauchspeck- Kümmelnote, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	 Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 8,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion 8,00€ (5,6) Allergene: C,I	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischleinlage und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I	Gefüllte Schinkenröllchen auf einem Salatbett mit Gurken, Tomaten und Ei, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 29.10.24	Geschmorte Dicke Rippe vom Strohschwein mit einer Backobstsauce, Bayrisch Kraut und Petersilienkartoffeln Portion € 8,20 (S,4,5) Allergene: A1,C,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	Graupensuppe mit Kasseler und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Dohrmanns Salatbowl mit Putenstreifen und Balkankäse, bunt garniert, dazu ein Dressing Portion € 6,90 (G,4,5) Allergene: G,C,I
MITTWOCH 30.10.24	Dohrmanns Grünkohlplatte Lecker und herzhaft mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler und Bauchspeck, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 9,90 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 8,00 (5,6) Allergene: G,I	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in einer leckeren Currysauce, dazu Sommergemüse und Reis Portion € 8,00 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Paprika-Crème-Suppe mit Basilikum, Fleischklößchen und Käse, dazu ein Dessert Portion € 5,60 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Oliven und Feta-Käse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,J
DONNERSTAG 31.10.24	Dohrmanns Roulade vom Weideochsen in eigener Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Portion € 8,90 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,J	 Feiertag	Feiertag	Feiertag	Feiertag
FREITAG 01.11.24	Saftige Lachs-Farfalle-Pfanne mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und grünem Spargel und einer hausgemachten Sahnesauce Portion € 8,90 (D,5,6) Allergene: A1,G,I	 Vegetarisches Frikassee aus Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weisswein-Sauce, dazu Mandelreis Portion € 8,00	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu rote Beete und Kartoffeln Portion € 8,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 5,60 (S,R,5) Allergene: I,G,J	Matjessalat im Joghurdressing mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu ein kleines Brötchen Portion € 6,90 (D,4,5) Allergene: A1,C,G,I
SAMSTAG 02.11.24	Herzhafter Gemüseintopf mit Fleischleinlage und Mettenden Portion € 5,60 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,I		BITTE ALLE FELDER AUSFÜLLEN VORNAME: _____ NACHNAME: _____ STRASSE, HAUSNUMMER: _____ PLZ, ORT: _____ TELEFON: _____		
SONNTAG 03.11.24	Braten von der Putenkeule mit Kohlrabi-Möhrengemüse in Rahm und gebutterten Petersilienkartoffeln Portion € 8,90				

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