








# SPEISEPLAN 25.04. - 01.05.2022



17. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.04.22	<b>Dohrmanns Knipp</b> frisch aus der Pfanne mit Spiegelei, Röstkartoffeln und einer Gewürz - gurke <b>Portion € 7,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,I	 <b>Rustikale Schupfnudelpfanne</b> mit knackigem Gemüse und einer hausgemachten Sahnesauce <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,F,I	<b>Putenfilet-Topf</b> zartes Putenfilet mit bunten Früch - ten in pikanter Currysauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 6,80 (G,5)</b> Allergene: G,I,L	<b>Spitzkohleintopf</b> mit saftigen Mettbällchen, Karotten und Kartoffeln <b>Portion € 4,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit einer Zwiebelmarinade, Gurken, Tomaten Radieschen und Käse <b>Portion € 5,90</b> Allergene: G,I
DIENSTAG 26.04.22	<b>Blumenthaler Rutsche</b> pikanter Schweinenacken in herz - hafter Sauce, dazu Speckbohnen und Kartoffeln <b>Portion € 7,00 (R,S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	 <b>Gemüsecurry "Süß-Sauer"</b> mit Reis und Ananas, dazu eine Frühlingsrolle <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Saftige Paprikaschote</b> mit Hackfleisch gefüllt in einer pi - kanten Tomatensauce, dazu ge - butterter Reis <b>Portion € 6,80 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,J,L	<b>Hochzeitsuppe</b> mit Suppengrün, Eierstich und Mettbällchen <b>Portion € 4,40 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Geflügelsalat auf Salatbett</b> mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen <b>Portion € 5,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
MITTWOCH 27.04.22	<b>Schweinsrippbraten vom Stroh - schwein</b> mit Backobstsauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (S,4,5)</b> Allergene: A1,G,I,J	 <b>Gebratene Falafel</b> aus pürierten Bohnen mit einer cre - migen Couscouspfanne <b>Portion € 6,90</b>	<b>Zartes Putenschnitzel</b> in Bierteig gebacken mit leckerer Sauce, Erbsen und Möhren in Rahm und Petersiliekartoffeln <b>Portion € 6,80</b>	<b>Erbsensuppe</b> deftiger Eintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage -Dessert- <b>Portion € 4,40 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Spargelsalat "Hollandaise"</b> mit leckerem Kochschinken und Broccoli auf knackfrischem Salatbett <b>Portion € 5,90</b>
DONNERSTAG 28.04.22	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit 2 kleinen Schnitzeln, Sauce Hol - landaise und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (S,4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Fetakäse im Zucchini mantel</b> auf knackig gebratenem Gemüse mit leichter Knoblauchnote <b>Portion € 6,90</b>	<b>Schaschlikpfanne</b> mit Zwiebeln und Bacon, Paprika und Tomaten in einer Ketchupsauce, dazu geröstete Kartoffelwürfel <b>Portion € 6,80 (S,4,5)</b> Allergene: G,I	<b>Herzhafter Bauerntopf</b> mit Hackfleisch, Tomate, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln <b>Portion € 4,40 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Jubiläumssalat</b> Chinakohl mit Äpfeln, Paprika, Möhren und Ananas in leichtem Curry-Joghurt-Dressing <b>Portion € 5,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
FREITAG 29.04.22	<b>Gebackenes Fischfilet</b> mit Kräuter-Käse-Kruste, dazu Blu - menkohl mit Bröselbutter, helle Sauce und Salzkartoffeln <b>Portion € 7,40 (D,4,5)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Vegetarisches Frikassee</b> aus Spargel, Champignons und Erb - sen in leichter Sahne-Weisswein- Sauce, dazu Mandelreis <b>Portion € 6,90</b>	<b>Leckerer Spaghettiauflauf</b> mit hausgemachtem Kochschinken, Ei und Erbsen, mit Käse überbacken. <b>Portion € 6,80 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Käsecremesuppe mit Blattspinat</b> und Kochschinkenstreifen -Dessert- <b>Portion € 4,40 (S,5)</b> Allergene: G,I	<b>Blattsalat</b> mit Hähnchenbruststreifen, Tomate, Gurke, Paprika und Mais, dazu ein Dressing <b>Portion € 5,90 (G,5,6)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 30.04.22	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,40 (S,4,6)</b> Allergene: I			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 01.05.22	<b>Herzhaftes Gulasch vom Weideochsen</b> mit gebutterten Spirellinudeln <b>Portion € 7,40</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



# SPEISEPLAN 02.05. - 08.05.2022



18. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 02.05.22	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Sauce Bernaise, gebutterten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (G,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I,J	 <b>Bunter Gemüserais</b> mit Brokkoli, Porree, Karotten und Erbsen <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken, Ei und Kräutern <b>Portion: 6,80 (S,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Schnippelbohneintopf</b> mit gewürfelten Möhren, Kasserol und Kartoffelwürfeln <b>Portion € 4,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Hausgemachter Krautsalat</b> mit Paprika und roten Zwiebeln in leichtem Sahnedressing, dazu ein kleines Brötchen <b>Portion € 5,90 (5)</b> Allergene: A1,C,I,J
DIENSTAG 03.05.22	<b>Dohrmanns Kohlroulade</b> in unserer herzhaften Sauce, dazu Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,00 (R,S,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	 <b>Leckere Pilzasagne</b> mit Pilzen, Spinat, Lauch, Sellerie und Zwiebeln <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Schupfnudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenbrustfilet und gebratenem Gemüse in einer leckeren Sauce <b>Portion € 6,80 (G,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,40 (R,S,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Brokkolisalat</b> in leichtem Dressing mit Paprika, Apfel und gerösteten Pinienkernen <b>Portion € 5,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I
MITTWOCH 04.05.22	<b>Dohrmanns Rinderroulade</b> in herzhafter Burgundersauce aus eigenem Saft, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbrösel <b>Portion € 7,40 (R,S,4,5,6)</b> Allergene: G,I,J,K	 <b>Ofen-Blumenkohl</b> überbacken in pikanter Sauce mit würzigen Röstkartoffeln <b>Portion € 6,90 (5)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>„Allgäuer Pfanne“</b> Schnitzfleisch vom Strohschwein gebraten in einer Pilzsauce dazu Rosenkohl und Spätzle mit Käse überbacken <b>Portion: 6,80 (R,S,4,5)</b> Allergene: C,G,I	<b>Bunte Gartensuppe</b> mit Saison Gemüse, Spargel, Tomaten und Kartoffeln - Dessert- <b>Portion € 4,40 (S,R,5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Pikanter Nudelsalat</b> mit Tomate, Gurke und Paprika in leichtem Dressing <b>Portion € 5,90 (5,6)</b> Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 05.05.22	<b>Frischer Stangenspargel</b> erntefrischer Nienburger Spargel mit Buttersauce und Petersilienkartoffeln <b>Portion € 7,90 (4,5,6)</b> Allergene: G,I	 <b>Hausgemachte Semmelklöße</b> mit einem cremigen Waldpilzragout und feinen frischen Kräutern <b>Portion € 6,90 (5,6)</b> Allergene: A1,C,G,I,L	<b>3 Kleine Rostbratwürste</b> in Sauce mit Zwiebelhaube dazu Sauerkraut und hausgemachter Kartoffelstampf <b>Portion € 6,80 (S,R,5,6)</b> Allergene: A1,C,G,J,L	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf</b> mit herzhafter Fleischeinlage und Kartoffeln <b>Portion € 4,40 (S,R,5)</b> Allergene: A1,C,I	<b>Dohrmanns Eiersalat</b> auf knackigem Eisbergsalat <b>Portion € 5,90 (5)</b> Allergene: A1,G,J
FREITAG 06.05.22	<b>Maischolle "Finkenwerder Art"</b> mit jungen Kartoffeln und Speckstippe <b>Portion € 7,90 (D,5,6)</b> Allergene: A1,G,I	 <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> in Bechamelsauce, mit Käse pikant überbacken <b>Portion 6,90 (5,6)</b> Allergene: G,I	<b>Königsberger Klopse</b> mit einer pikanten weißen Kapernsauce dazu gebutterte Möhren und Kartoffeln <b>Portion € 6,80 (S,R,5,6)</b> Allergene: C,G,I	<b>Gemüse-Dill-Suppe</b> cremig gekocht mit gekochtem Ei <b>Portion € 4,40 (S,R,4,5)</b> Allergene: A1,C,G,I	<b>Griechischer Bauernsalat</b> in würzigem Dressing mit bunten Paprika, frischen Tomaten, Oliven und Feta-Käse <b>Portion: € 5,90 (5)</b> Allergene: C,G,I
SAMSTAG 07.05.22	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Hackfleisch und leichter Knoblauchnote <b>Portion 4,70 (S,5,6)</b> Allergene: I			NAME:  STRASSE:  PLZ:	
SONNTAG 08.05.22	<b>Zwei kleine Putenschnitzel</b> knusprig paniert in Sauce, mit grün-weißem Spargelgemüse in Rahm und kleinen Kartoffeln <b>Portion 7,40 (G,4,5)</b> 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