



SPEISEPLAN 25.04. - 01.05.2022



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

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