








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, Kasselers 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



SPEISEPLAN 09.05. - 15.05.2022



19. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 09.05.22	Bremer Labskaus mit zwei Spiegeleiern, rote Bete und Gewürzgurke Portion € 7,00 (S,6) Allergene: A1, C, G, I	 Ratatouille Ravioli mit einem Hauch Knoblauch pikant gewürzt Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1, C, G, I	Schweinerückensteak in einer Kräuter-Ei-Hülle mit Sauce Bernaise, Blumenkohl mit Butterbröseln und Kartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Frühlingsgemüsesuppe mit Nudeln und frischer Petersilie Portion € 4,40 (S,R,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Knackiger Salat mit Tomaten, Ei und Fetakäse Portion € 5,90 (4,5) Allergene: C, G, I
DIENSTAG 10.05.22	Spanferkelbraten mit herzhaftem Sauerkraut, Stampfkartoffeln und einer leckeren Sauce Portion € 7,00 (S,5) Allergene: A1, C, G, I	 Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Petersilienkartoffeln Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C, G, I	Leckeres Hähnchenschnitzel mit knackigem Sommer-Gemüse, dazu Salzkartoffeln und Sauce Portion € 6,80 (G,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Pizzasuppe mit Hackfleisch, frischen Champignons, Paprika und Tomaten Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: G, I, J	Spaghettisalat mit gerösteten Pinienkernen und Gemüsestreifen Portion € 5,90 (4,5) Allergene: A1, C, G, I
MITTWOCH 11.05.22	Kasselerlachs vom Strohschwein im pikanten Broccolimantel mit fein-würzigem Currydip und Kartoffelgratin Portion € 7,00 (S,4,5,6) Allergene: A1, C, G, I	 Gebackener Camembert mit einer Preiselbeersauce und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion: 6,90 € (4,5) Allergene: A1, C, G, I	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 6,80 (S,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln-Dessert Portion: 4,40 (S,R,5,6) Allergene: A1, C, G, I	Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen, Spargel und einem kleinen Brötchen Portion € 5,90 (5) Allergene: A1, C, G, I
DONNERSTAG 12.05.22	Frischer Stangenspargel Nienburger Spargel mit Sauce-Hollandaise, einem zart-saftigen Putenschnitzel und jungen Kartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G, I	 Kartoffel-Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und roten Linsen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C, G, I	Saftige Puten-Nuggets auf cremiger Curry-Lauch-Pasta Portion € 6,80 (G,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Leckere Tomatencremesuppe mit Sahne, Reis und Kochschinkenwürfeln Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I, L	Dohrmanns-Apple-Staudensellerie in leichtem Joghurtdressing auf knackigem Salatbett Portion 5,90 (S,5,6) Allergene: G, I, L
FREITAG 13.05.22	Zarte Lachspfanne mit Farfalle, Cherrytomaten und Frühlingzwiebeln in einer hausgemachten Sahnesauce Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: A1, G, I	 Spaghetti auf roter Linsenbolognese mit pikanter Parmesanhaube Portion € 6,90 (4,5) Allergene: A2, A3, G, I	Hausgemachte Lasagne mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce, Wurzelgemüse mit Saurrahm und Käse überbacken Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: A1, C, G, I	Spargelcremesuppe von frischem Spargel mit Mettbällchen Portion € 4,40 (S,R,4,5) Allergene: A1, C, G, I	Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikumblatt und dunklem Dressing Portion € 5,90 (5,6) Allergene: A1, C, G, I
SAMSTAG 14.05.22	Serbischer Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: A1, C, G, I		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 15.05.22	Gebratenes von Kaninchen und Hähnchen in leckerer Sauce auf mediterranem Gemüse dazu Röstkartoffelwürfel Portion 7,40€ (S,R,5,6) 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