



# 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, Kasseler 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



# SPEISEPLAN 09.05. - 15.05.2022



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