








SPEISEPLAN 30.05. - 05.06.2022



22. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 30.05.22	Schnitzel vom Strohschwein dazu Erbsen und Möhregemüse in Rahm und hausgemachten Stampfkartoffeln Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Schupfnudelpfanne mit gebratenem buntem Gartengemüse Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Paprika-Sahne-Hähnchen zartes Hähnchenfilet in cremiger Paprika- Sahnesauce mit feinen Erbsen und Reis Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: C,I	Bunte Gartensuppe mit Spargel, Tomaten, frischem Gemüse und Kartoffelwürfeln Portion € 4,40 (S,4,5) Allergene: I	Eiersalat im leichten Dressing auf frischem Salatbett Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 31.05.22	Dohrmanns Hühnerfrikassee in einer Sahnesauce mit Spargelabschnitten, Champignons und Reis als Beilage Portion € 7,00 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Ricotta e Noci Spaghetti mit hausgemachtem Walnusspesto, Rucola, Basilikum und bunten Kirschtomaten Portion € 6,90	Hackbällchen in Senfsauce mit leckerem buntem Gemüse-, Jasminreis, garniert mit Schnitt - lauch, Petersilie und Karotte Portion € 6,80	Chili Con Carne mit Hackfleisch, Tomaten, Paprika, Mais und roten Bohnen Portion € 4,70 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Wassermelonen-Salat mit Rucola und Fetakäse, dazu ein Balsamico-Dressing Portion € 5,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I
MITTWOCH 01.06.22	Dohrmanns Rinderroulade in einer herzhaften Sauce, dazu Leipziger Allerlei in Rahm- und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I,J,K	 Vegetarische Ravioli mit gegrilltem italienischem Gemüse und einer Tomatensauce Portion € 6,90 (5) Allergene: C,G,I	Hausgemachte Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu pikantes Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion 6,80 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Sellerie-Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln -Dessert- Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I	Rote-Beete-Carpaccio mit knackigem Feldsalat und Pinienkernen Portion € 5,90 (4,5) Allergene: C,G,I
DONNERSTAG 02.06.22	Frischer Stangenspargel erntefrischer Nienburger Spargel mit gewürfelm Strohschweine - schinken und Buttersauce Portion € 7,90 (S,5) Allergene: A1,G,I	 Gefüllte Paprikaschote mit Soja und Weizengrieß, dazu eine leckere fruchtige Säuce und Reis Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Gebratene Leber „Berliner Art“ überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und leckeres Kartoffelpüree Portion € 6,80 (S,5,6) Allergene: G,I	Deftiger Weißkohleintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln und einem Hauch Knoblauch Portion € 4,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Spargelsalat „Hollandaise“ mit frischem Spargel, gekochtem Schinken und knackigem Broccoli Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
FREITAG 03.06.22	Matjesessen zartes Matjesfilet mit leckerer Hausfrauensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln Portion 7,40 (D,5) Allergene: G,I	 Gemüse-Frikadellen mit gestovten Erbsen und Wurzeln dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Schwedische Frikadellen mit Kartoffelstampf, gerösteten Karotten und Wildpreiselbeeren Portion € 6,80	Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Mettbällchen und Petersilienhaube Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,F,I	Römersalat mit Cherrytomaten, Croutons und einer leichten Vinaigrette Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 04.06.22	Deftiger Linseneintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I		NAME:		
SONNTAG 05.06.22	Geschmortes vom Weiderind mit Gemüse von frischem Spargel und jungen Kartoffeln Portion € 7,40 (R,4,5,6) Allergene: A1,G,I		STRASSE:		
			PLZ:		

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 06.06. - 12.06.2022



23. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 06.06.22	Pfingstmontag				
DIENSTAG 07.06.22	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Blattspinat, mit einer Käse-cremehaube und gegrillten Tomaten, dazu Kartoffelgratin Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Gemüsecurry "Süß-Sauer" mit Reis, Ananas und einer Frühlingssrolche Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Saftige Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt in einer pikanten Tomatensauce, dazu gebutterter Reis Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,J,L	Bunte Gartensuppe mit Saisongemüse, Spargel, Tomaten und Kartoffeln -Dessert- Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Kartoffelsalat hausgemachter Kartoffelsalat mit zwei kleinen Frikadellen Portion € 5,90
MITTWOCH 08.06.22	Putengulasch „Landgrafen Art“ in Sauerrahmsauce mit Tomaten, Pilzen, Romanesco und feinen Kräutern, dazu Eierspätzle Portion € 7,00 (G,5,6) Allergene: G,I	Gemüse-Quiche mit Karotten, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Tomaten Portion € 6,90	Kleine Hacksteaks auf einer Bratensauce, mit Perlzwiebeln, Bacon und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: G,I	Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage -Dessert- Portion € 4,40 (S,R,5) Allergene: I	Frischer Feldsalat mit Kirschtomaten und Balsamico- Dressing Portion € 5,90
DONNERSTAG 09.06.22	Frischer Stangenspargel erntefrischer Nienburger Spargel mit Röhrei und Pfifferlingen, feiner Buttersauce und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,5) Allergene: A1,G,I	Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, frischen Kräutern und Parmesankäsehaube Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I	Dohrmanns Bauernbratwurst mit Sauce, gerösteten Zwiebeln und frischem Sommergemüse, dazu leckere Ofenkartoffeln Portion € 6,80 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Erbsen-Möhren-Eintopf mit Fleischeinlage und gewürfelten Kartoffeln Portion € 4,40 (S,R,4,5,6) Allergene: I	Sommerlicher Salat mit Paprika, Gurke, Cocktailtomaten, Oliven und pikanten Käsewürfeln Portion € 5,90 (4,5,6) Allergene: C,G,I
FREITAG 10.06.22	Scholle "Finkenwerder Art" mit grünen Bohnen, jungen Kartoffeln und Speckstippe Portion € 7,90 (D,5,6) Allergene: A1, G,I	Vegetarisches Frikassee aus grünem und weißem Spargel, Champignons und Erbsen in leichter Sahne-Weisswein-Sauce, dazu Mandelreis Portion € 6,90	Königsberger Klopse mit einer pikanten weißen Kapernsamtensauce, gebutterten Möhren und Kartoffeln Portion € 6,80 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I	Zucchini-Hackfleisch-Eintopf mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch Portion € 4,40 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I	Hausgemachter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Ei und frischen Kräutern der Saison Portion € 5,90 (S,R,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 11.06.22	Weißer Bohneneintopf mit buntem Gemüse und Fleischeinlage Portion 4,40€			NAME:	
SONNTAG 12.06.22	Norddeutsche Poularde „Birne-Bohne-Speck“ mit Salbeisauce und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,40 (G,4,5,6) Allergene: A1,I,G			STRASSE:	
				PLZ:	

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 13.06. - 19.06.2022



24. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 13.06.22	Leckere Kohlroulade in herzhafter Sauce, dazu Salzkartoffeln Portion € 7,00 (R,S,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Kartoffelpuffer pfannenfrisch mit Apfelkompott Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Putenfilet-Topf zartes Putenfilet mit bunten Früchten 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	Salat vom Babyspinat mit Cherrytomaten, Parmesan und Pinienkernen Portion € 5,90 (5,6) Allergene: C,G,I
DIENSTAG 14.06.22	Gebratene Putenoberkeule in leckerer Sauce mit buntem Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,00 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I	 Gnocchi aus dem Ofen in einer leckeren Paprika- Tomaten-Sauce mit Mozzarella überbacken Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C	Spaghetti Carbonara in leckerer Sahnesauce mit gekochten Schinkenwürfeln und frisch geriebenem Parmesan Portion € 6,80 (S,R,5) Allergene: G,I,J,L	Linsensuppe mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: G,I	Spargelsalat "Hollandaise" mit gekochtem Schinken und knackigem Brokkoli Portion € 5,90 (5) Allergene: C,G,I
MITTWOCH 15.06.22	Dohrmanns Rinderroulade in eigener Sauce mit gestovten Erbsen und Wurzeln und Salzkartoffeln Portion € 7,40 (R,S,5,6) Allergene: G,I	 Spiegelei auf Blattspinat Zwei Spiegeleier auf Rahmspinat mit leichter Knoblauchnote und gerösteten Kartoffelwürfeln Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,I,L	Überbackene Hähnchenbrust "Parmigiana" mit Fettucine, Hartkäse und Tomatensauce Portion € 6,80	Hühnersuppe mit Suppengrün, Eierstich, Blumenkohl und Reis -Dessert- Portion € 4,70 (S,R,5) Allergene: I	Thunfischsalat hausgemacht mit Mais und Zwiebeln Portion € 5,90 (D,5,6) Allergene: A1,C,J,L
DONNERSTAG 16.06.22	Frischer Stangenspargel erntefrischer Nienburger Spargel mit Schinkenwürfeln vom Stroh- schwein, Buttersauce und Petersilienkartoffeln Portion € 7,90 (S,4,5,6) Allergene: G,I	 Zweierlei Kartoffelpüree mit gebratenem Gemüsespieß und gerösteten Sonnenblumenkernen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: I,L	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit Bacon, frischen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, dazu Kartoffelplätzchen Portion € 6,80 (S,G,4,5,6) Allergene: A1, C,G,I	Currycremesuppe mit gerösteten Mandeln -Dessert- Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Erntefrische Tomaten mit Fleischsalat und einem Brötchen Portion € 5,90
FREITAG 17.06.22	Gebratenes Fischfilet paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Dohrmanns Remoulade Portion € 7,40 (D,5,6) Allergene: G,I	 Tagliatelle auf pikanter Zitronensauce mit frischem Basilikum 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	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln -Dessert- Portion: 4,70 (S,R,5,6) 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
SAMSTAG 18.06.22	Sommerlicher Erbsentopf mit reichlich buntem Gemüse und kleinen Würstchen Portion € 4,70			NAME:	
SONNTAG 19.06.22	Gebrühter Tafelspitz "Wiener Art" in Apfelmeerrettichsauce mit gekochtem Ei, Kräutern und Kapern, dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 7,40 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I			STRASSE:	
				PLZ:	

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