



SPEISEPLAN 25.12. - 31.12.2023



52. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 25.12.23	1. Weihnachtsfeiertag				
DIENSTAG 26.12.23	2. Weihnachtsfeiertag				
MITTWOCH 27.12.23	Currywurst "Zigeuner Art" mit einer Curry-Ketchup-Sauce, Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Ofenkartoffeln Portion € 7,90 (S,5,6) Allergene: F,G,I,L			Sellerie-Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 (R,S,5) Allergene: A1,C,J,L	Roter Bohnensalat mit Lauchzwiebeln, Mais und Bal- kankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (4,5) Allergene: C,G,I,L
DONNERSTAG 28.12.23	Zartes Schweinefilet in Käse-Sahne-Sauce, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 8,50 (S,4,5) Allergene: H1,G,I,L			Wirsing-Speck-Eintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,40 (R,S,5) Allergene: I,L	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,G,C,I
FREITAG 29.12.23	Zarte Rinderroulade mit einer Burgundersauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I			Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,4,5) Allergene: I,G	Kartoffelsalat mit leichtem Dressing, dazu zwei kleine Frikadellen Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I
SAMSTAG 30.12.23	Leckere Hühnersuppe mit Spargel, Suppengrün, Blumenkohl und Reis Portion € 5,40 (G,4,5) Allergene: C,G,I,L			NAME: STRASSE: PLZ:	
SONNTAG 31.12.23	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Butterreis Portion € 8,50 (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 01.01. - 07.01.2024



01. KW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTÖPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 01.01.24	Neujahr				
DIENSTAG 02.01.24	Cordon Bleu von der Pute auf Sauce Bernaise, dazu gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,G,I,L	 Winterlicher Gemüseauflauf mit einer Sahnesauce und Kartoffelwürfeln Portion € 7,70 (5) Allergene: G,I,L	Spaghetti "Bolognese" in einer Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Basilikum und Käse, dazu ein Salat Portion € 7,70 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Erbsensuppe mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,20 (S,R,5) Allergene: I,L	Rohkostplatte diverse Rohkostsalate des Hauses Portion € 6,90 (G,5) Allergene: C,G,I,L
MITTWOCH 03.01.24	Braten von der Neujahrsgans in einer leckeren Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Portion € 9,50 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	 Gebratenes Gemüse in süß-saurer Sauce mit Reis, Ananas und Frühlingsrollen Portion € 7,70 (5) Allergene: G,I,L	Saftiges Putenfilet in einer Currysauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 7,70 (G,5) Allergene: G,I,L	Currycremesuppe mit gerösteten Mandeln, dazu ein Dessert Portion € 5,40 Allergene: I,L	Wildkräutersalat mit gebratenen Champignons, Knoblauch und einem Dressing Portion € 6,90 Allergene: A1,G,I,L
DONNERSTAG 04.01.24	Dohrmanns Grünkohlplatte garniert mit Pinkel, Kochwurst, Kasselernacken und Bauchspeck, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 9,50 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	 Rosenkohl-Gratin mit Kartoffeln und Käse überbacken Portion € 7,70 (5,6) Allergene: A2,A3,G,I,L	Bauernschmaus herzhaftes Kräuterrührei mit Speckwürfeln und Champignons, dazu Röstkartoffeln Portion € 7,70 (S,4,5) Allergene: C,G,I,L	Herzhafter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Thunfischsalat mit Mais und Fetakäse Portion € 6,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L
FREITAG 05.01.24	Ofenfisch mit Kräuterkruste dazu Brokkoli, Sauce und Butterkartoffeln Portion € 8,50 (D,5) Allergene: A1,C,I,L	 Omelette mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln Portion € 7,70	Gyros vom Schwein mit frischen Zwiebelringen, Peperoni, Tzatziki und Tomatenreis, dazu Krautsalat Portion € 7,70 (S,5,6) Allergene: C,G,I,J,L	Spitzkohleintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,20 (S,R) Allergene: A1,C,G,I,L	Griechischer Bauernsalat mit Zucchini, Tomate, Gurke, Oliven und Balkankäse auf einem Salatbett Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
SAMSTAG 06.01.24	Deftiger Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 5,20 (S,5) Allergene: I,L		NAME: STRASSE: PLZ:		
SONNTAG 07.01.24	Zarte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in einer Burgundersauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Portion € 8,90 (R,S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L				

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 08.01. - 14.01.2024



02. RW	DIE KLASSIKER	VEGETARISCH APPETITLICH	LEICHT & LECKER	SUPPENTOPF	KNACKIG FRISCH
MONTAG 08.01.24	Herzhafte Pfannenfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree Portion € 8,00 (S,4,5) Allergene: A1,C,G,I,J,L	 Mediterrane Gemüsepfanne mit feinen Gewürzen und Rosmarinkartoffeln Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Rahmspinat mit Röhrei und Salzkartoffeln Portion € 7,90 (5,6) Allergene: C,G,I	Ingwer-Karotten-Suppe fein abgeschmeckt Portion € 5,40 (G,R,6) Allergene: A1,C,J,L	Rote Bete Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: C,G,I,L
DIENSTAG 09.01.24	Zartes Geschnetzeltes von Kalb und Strohschwein in leckerer Sauce mit Champignons, dazu Butterspätzle Portion € 8,00	 Gemüselasagne mit feinen Gewürzen abgeschmeckt Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,G,L	Saftige Hähnchenschenkel mit Butterkarotten, Röstkartoffeln und einer Paprikasauce Portion € 7,90 (G,4,5) Allergene: A1,C,J,L	Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,G,I,L	Feldsalat mit Walnüssen und Putenstreifen, dazu Joghurdressing Portion € 6,90 (D,5) Allergene: A1,C,J,L
MITTWOCH 10.01.24	Wiener Tafelspitz mit pikanter Meerrettichsauce, dazu Karotten-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 8,50	 Spinat-Tortellini mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,J,I,L	Roulade vom Strohschwein mit Kräuter-Champignonfüllung, dazu Rosenkohl und Kartoffeln Portion € 7,90	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Eierstich, Mettbällchen, Blumenkohl und Nudeln Portion € 5,40 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Dohrmanns Geflügelsalat mit einem kleinen Brötchen Portion € 6,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
DONNERSTAG 11.01.24	Winterlicher Krustenbraten vom Strohschwein mit Honigkruste, dazu Backobstsauce und Kartoffelklöße Portion € 8,00	 Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeeren Portion € 7,90 (5,6) Allergene: A1,C,G,I	Rostbratwurst mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 7,90 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,J,L	Sellerie-Eintopf mit Fleischeinlage, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A1,C,I,L	Pikanter Nudelsalat mit Tomate, Gurke, Kräutern und Hackbällchen Portion € 6,90 (S,R,5) Allergene: A1,C,J,L
FREITAG 12.01.24	Überbackener Lachs mit Käsehaube dazu Bandnudeln und eine leckere Sauce Portion € 9,50 (D,5) Allergene: A1,B,D	 Gemüseauflauf mit Gouda und Kartoffelspalten Portion € 7,90 (5) Allergene: A1,C,J,L	Königsberger Klopse mit einer pikanten Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Portion € 7,90 (S,R,4,5) Allergene: A1,C,G,I	Linteneintopf mit Suppengemüse und Fleischeinlage Portion € 5,40 (S,R,5) Allergene: A2,C,J,L	Eiersalat auf Eisbergbett Portion € 6,90 (S,G,5) Allergene: A1,G,J,L
SAMSTAG 13.01.24	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und kleinen Mettenden Portion € 5,50 (S,R,5) Allergene: A1,B,D,J,L			NAME:	
SONNTAG 14.01.24	Zartes Wildgulasch in herzhafter Waldpilzsauce mit Bauernspätzle Portion € 8,90			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