

03. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 15.01.2018	Zartes Schweineschnitzel mit einer Champignonsauce, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln Portion € 6,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Pikanter Rahmspinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Senfeier in leichter Senfcreme, dazu Brokkoli und Kartoffeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: I,L	Eisberg und Radicchiosalat mit Thunfisch, Ei, Tomate, Gurke, Mais und Balkankäse Portion € 4,40 (D,5) Allergene: C,G,I
Dienstag, 16.01.2018	Leckere Frikadelle mit einer Bratensauce, Speckbohnen und Kräuterkartoffeln Portion € 6,00 (R,S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Currywurst "Zigeuner Art" in einer Curry-Ketchup-Sauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu buntes Paprikagemüse und Röstkartoffeln Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Auberginen-Kartoffel-Curry mit Auberginen, Tomaten und Kartoffelwürfeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: G,I,L	Rosenkohleintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: I,L	Waldorfsalat mit Sellerie, Walnüssen, Trauben und Putenstreifen Portion € 4,40 (G,5) Allergene: C,G,I,H3
Mittwoch, 17.01.2018	Hausgemachte Senfsteaks mit einer pikanten Kräutersauce, dazu Buttermöhren und Rosmarinkartoffeln Portion € 6,00 (S,5,6) Allergene: A1,G,J,I,L	Kleine Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Spinat-Nudel-Auflauf mit Spinat und Mozzarella überbacken Portion € 5,80 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Steckrübeneintopf mit Porree, Karotten, Kartoffeln und Fleischeinlage - Dessert - Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: C,G,I,L	Gefüllte Schinkenröllchen auf einem Salatbett mit Gurke, Tomate und Ei Portion € 4,40 (S,4,5) Allergene: C,G,I
Donnerstag, 18.01.2018	Dohrmann`s Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 6,50 (S,4,6) Allergene: A3,J,I,L	Schweinegeschnetzeltes in einer Pilzschmandsauce, dazu Wintergemüse und Kartoffeln Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Gebratenes Gemüse mit Reis, süß-sauer, Ananas und Frühlingsrolle Portion € 5,80 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Gyrossuppe mit Paprika, Tomaten, Mais und Schweinefleisch Portion € 3,90 (S,5) Allergene: G,I	Shrimpsalat in einer Ketchupsauce mit Paprika und Kräutern auf Chinakohl, bunt garniert Portion € 4,40 (D,5) Allergene: B,C,G,I
Freitag, 19.01.2018	Gebratenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce Portion € 6,30 (D,5,6) Allergene: B,G,I,L	Ungarisches Gulasch mit Pilzen, Zwiebeln und Paprika, dazu Butternudeln und Krautsalat Portion € 5,80 (R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Reisaufauf "Serbische Art" mit Champignons, Paprika, Balkankäsewürfeln, Schmand und Käse Portion € 5,80 (5) Allergene: I,G,L	Minestrone tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudeln Portion € 3,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Pikanter Gemüsesalat mit Kräutern und Chinakohl, dazu Schinkenstreifen, bunt garniert Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Samstag, 20.01.2018	Möhreneintopf mit Suppengemüse, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 3,60 (S,4,5,6) Allergene: I,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 21.01.2018	Cordon Bleu vom Schwein mit Sauce Bearnaise, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln Portion € 6,50 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Reeder- Bischoff- Str. 76 28757 Bremen Telefon: 0421 / 95 97 708 Fax: 0421 / 95 97 708	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 63 99 311	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644

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=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch,R=Rindfleisch,G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350

04. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 22.01.2018	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken auf einer Curryfrüchtesauce, dazu Erbsen und Reis Portion € 6,00 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 5,80 (5) Allergene: G	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und einer leichten Schnittlauchsauc Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: I,L	Blattsalate mit Tomate und Gurke, Putenstreifen und Balkankäse, dazu ein Dressing (extra) Portion € 4,40 (G,5) Allergene: C,G,I
Dienstag, 23.01.2018	"Jägerbulette" mit einer Bratensauce, dazu Möhren und Salzkartoffeln Portion € 6,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Süß-saures Linsengemüse garniert mit gegrilltem Bauchspeck und Kochwurst, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Gemüseauflauf mit Kräutersauce und Kartoffelwürfeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: G,I,L	Schnibbelbohneintopf mit Suppengrün, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: I,L	Geflügelsalat mit Pfirsich, Pilzen, Spargel und Ananas, dazu ein Brötchen Portion € 4,40 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
Mittwoch, 24.01.2018	Mandelbraten vom Schweinefilet mit einer Bratensauce, dazu Marktgemüse und Pariserkartoffeln Portion € 6,30 (S,5,6) Allergene: G,H1,I,L	Pikante Hähnchenkeule mit cremigem Ratatouillegemüse, dazu Röstkartoffeln Portion € 5,80 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Gnocchiauflauf mit Tomaten, Spinat und Champignons Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Rindfleischeinopf mit Suppengrün, Spargel, Eierstich und Blumenkohl - Dessert - Portion € 3,60 (R,5) Allergene: C,G,I,L	Matjessalat in einer leichten Currycreme mit Gurke und Tomate, bunt garniert Portion € 4,40 (D,5) Allergene: G,I
Donnerstag, 25.01.2018	Zarter Sauerbraten in einer Rosinen-Apfelsauce, dazu Rotkohl und Spätzle Portion € 6,30 (R,5) Allergene: A1,C,G,I	Unser leckeres Knipp frisch aus der Pfanne, dazu Gewürzgurke, Salzkartoffeln und Apfelkompott Portion € 5,80 (R,S,5,6) Allergene: A1,G,I,L	Leckere Pilzlasagne mit Pilzen, Tomaten, Sellerie und Zwiebeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün, Kartoffeln und Fleischeinlage Portion € 3,60 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Zwei kleine Schnitzel auf einem pikanten Nudelsalat, bunt garniert Portion € 4,40 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
Freitag, 26.01.2018	Frisch gebratenes Rotbarschfilet in einer Eihülle mit Kräutersauce, dazu Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 6,30 (D,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schweinegulasch in Rahmsauce mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und Tomaten, dazu Kräuterkartoffeln Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Überbackene Zucchini mit Tomate, Basilikum, Kräutern und Kartoffeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: G,I,L	Weißkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln Portion € 3,60 (R,S,6) Allergene: I,L	Wintersalat mit dreierlei Käse, bunt garniert Portion € 4,40 (5) Allergene: C,G,I
Samstag, 27.01.2018	Deftiger Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: G,I,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 28.01.2018	Pikantes Wildragout in einer Waldpilzsauce mit gefülltem Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Spätzle Portion € 6,50 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Reeder- Bischoff- Str. 76 28757 Bremen Telefon: 0421 / 95 97 708 Fax: 0421 / 95 97 708	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 63 99 311	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644

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=mitAntioxidationsmittel,7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch,R=Rindfleisch,G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350



05. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 29.01.2018	Gebratene Hähnchenbrust mit einer Gorgonzolasauce, dazu Brokkoli und Petersilienkartoffeln Portion € 6,00 (G,5,6) Allergene: H1,G,I,L	Kartoffelpuffer "Großmütterchens Art" frisch aus der Gusspfanne, dazu Apfelkompott Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gemüseauflauf mit einer Käsesahnesauce und Kartoffeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: G,I,L	Kartoffel-Lauchintopf mit Fleischeinlage und Karotten Portion € 3,60 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Bunter Gemüsesalat mit Kochschinken und Ei, bunt garniert Portion € 4,40 (G,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Dienstag, 30.01.2018	Haxenfleisch mit einer Kümmelsauce, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln Portion € 6,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Bunter Nudelaufbau mit Erbsen, Tomaten, Mais, Möhren und Pilzen, bestreut mit Kochschinken und Käse Portion € 5,80 (S,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Blumenkohl in Rahm mit Rührei und Petersilienkartoffeln Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gemüseintopf mit Mettbällchen und Kartoffelwürfeln Portion € 3,60 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen und Trauben belegt, dazu geräucherte Putenbrust Portion € 4,40 (G,5,6) Allergene: C,G,H3,I,L
Mittwoch, 31.01.2018	Hühnerfrikassee "Hausfrauen Art" in einer Sahnesauce mit Brechspargel und Champignons, dazu Reis Portion € 6,00 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	Krakauer mit einer Curry-Ketchup-Sauce, dazu Balkangemüse und Röstkartoffeln Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Gefüllte Paprika mit Soja und Weizengrieß, dazu Tomatensauce und Reis Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A,C,F,G,I,L	Erbseintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln - Dessert - Portion € 3,60 (S,4,6) Allergene: C,G,I,L	Kartoffel-Speck-Salat auf einem Salatbett mit kaltem Braten, bunt garniert Portion € 4,40 (S,4,5,6) Allergene: G,J,I,L
Donnerstag, 01.02.2018	Dohrmann`s Grünkohlplatte garniert mit Kasseler, Bauchspeck, Kochwurst un Pinkel, dazu Salzkartoffeln Portion € 6,50 (S,4,5,6) Allergene: A3,I,J,L	Hackbraten mit einer Silberzwiebelsauce, dazu Möhren und Petersilienkartoffeln Portion € 5,80 (R,S,5,6) Allergene: A1,G,I,L	Gebackener Camembert auf einem Gemüsebett, dazu Kartoffelwürfel und Preiselbeersauce Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gulaschsuppe mit Zwiebeln, Pilzen und Tomatenwürfeln Portion € 3,90 (R,5,6) Allergene: G,I,L	Geräucherter Lachs auf einem Salatbett mit Sahnemeerrettich, bunt garniert Portion € 4,40 (D,5,6) Allergene: C,G,I,L
Freitag, 02.02.2018	Gedünsteter Kabeljau auf einer leichten Krebsauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln Portion € 6,30 (D,5,6) Allergene: B,C,G,I,L	Gebratene Leber "Berliner Art" überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und Stampfkartoffeln Portion € 5,80 (S,5,6) Allergene: A1,G,I,L	"Moussaka" Griechischer Kartoffelaufbau mit Paprika, Zucchini und Käse Portion € 5,80 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Schnippelbohneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 3,60 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Herzhafter Rohkostteller der Saison, dazu ein Quarkdip mit Kräutern und Zwiebeln Portion € 4,40 (5,6) Allergene: C,G,I,L
Samstag, 03.02.2018	Nudelsuppe mit Spargel, Eierstich, Wurzelgemüse und Hühnerfleisch Portion € 3,60 (G,5) Allergene: A1,C,G,I				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 04.02.2018	Ossobuco von der Kalbshaxe mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln Portion € 6,50 (R,5,6) Allergene: G,I,L				
	Friedrich-Humbert-Str. 95 28759 Bremen Telefon: 0421 / 62 86 50 Fax: 0421 / 62 90 50	Reeder- Bischoff- Str. 76 28757 Bremen Telefon: 0421 / 95 97 708 Fax: 0421 / 95 97 708	Bremerhavener-Heerstr. 36 b 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 11 68 Fax: 0421 / 63 99 311	Landrat- Christians- Str. 132 28779 Bremen Telefon: 0421 / 60 13 14 Fax: 0421 / 60 13 15	Berliner Freiheit 11 28327 Bremen Telefon: 0421 / 43608644

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. Sulfid, 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=mitAntioxidationsmittel, 7=geschwärzt

Zusatzinformationen: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmitteln, S=Schweinefleisch, R=Rindfleisch, G=Geflügel

Direktwahl Küche: 60 99 350

