

13. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 23.03.2020	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Leipziger Allerlei, Sauce Bearnaise und Salzkartoffeln Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Lasagne "Bolognese" mit geriebenem Gouda Portion € 6,00 (S,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Penne mit einem Gemüse-Potpourri und Tomatensauce Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Erbseintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,00 (S,R,5) Allergene: I,L	Kochschinken Salat mit Tomaten, Gurken und Dill Portion € 5,00 (G,5) Allergene: I,L
Dienstag, 24.03.2020	Krustenbraten mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und einer leckeren Sauce Portion € 6,20 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen, Spätzle und Schmand Portion € 6,00 (S,R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gnocchipfanne mit Kirschtomaten, Bärlauch und geriebenem Käse Portion € 6,00 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Graupensuppe mit Kochwurst, Kasseler und Kartoffeln Portion € 4,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Wildkräutersalat mit Hähnchenstreifen, Pinienkernen und Fetakäse Portion € 5,00 (5,6) Allergene: C,G,I,L
Mittwoch, 25.03.2020	Leckere Kohlroulade in einer Kümmelsauce mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit einer Bärlauchsauce, Zuckerschoten und Reis Portion € 6,00 (S,R,5,6) Allergene: G,I,L	Spinatlasagne mit Tomaten und Bechamelsauce Portion € 6,00 (5,6) Allergene: A1,C,I,L	Tom-Kha-Gai pikante Zitronengrassuppe mit Pilzen, Geflügel, Frühlingslauch und einem Hauch Chili - Dessert - Portion € 4,00 (S,R,5,6) Allergene: I,J	Eiersalat auf Eisbergbett Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L
Donnerstag, 26.03.2020	Rinderschmorbraten mit Rotkohl, Bratensauce und Petersilienkartoffeln Portion € 6,70 (R,5,6) Allergene: A1,G,I,L	Bauernbratwurst mit einer Bratensauce und glasierten Zwiebeln, dazu Gemüse und Kartoffelpüree Portion € 6,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce und Kartoffelwürfeln Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Hochzeitssuppe mit Fleischeinlage und Eierstich Portion € 4,00 (S,R,5,6) Allergene: I,L	Bauernsalat mit Oliven, Mais, Tomaten und Gurken Portion € 5,00 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
Freitag, 27.03.2020	Kap Seehecht mit Wokgemüse, Currysauce und Reis Portion € 6,70 (D,5,6) Allergene: G,I,J,L	Gebratene Leber überzogen mit glasierten Zwiebeln und Äpfeln, dazu Butterbohnen und frisches Kartoffelpüree Portion € 6,00 (R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L,J	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Kräuterrahm Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Gulaschsuppe mit Pilzen und Paprika Portion € 4,20 (S) Allergene: C,G,I,L	Gebackener Fetakäse auf einem Salatbett mit Knoblauchdressing Portion € 5,00 (S) Allergene: G,I,L
Samstag, 28.03.2020	Romanesco-Eintopf mit Suppengrün und Fleischbällchen Portion € 4,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 29.03.2020	Piccata vom Schwein mit Kaiserschoten, Tomatensugo und Reis Portion € 6,90 (G,5) Allergene: A1,I,G,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

14. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 30.03.2020	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Leipziger Allerlei, Sauce Bearnaise und Salzkartoffeln Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Vanillemilchreis mit Zimt und Zucker, dazu warme Schattenmorellen Portion € 6,00 (5) Allergene: G	Ratatouille Ravioli mit Tomatensauce und frischen Kräutern Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Bremer Wirsingtopf mit Mettenden, Suppengrün und Kartoffeln Portion € 4,00 (S,R,5) Allergene: I,L	Reissalat mit frischen Kräutern und Putenstreifen Portion € 5,00 (G,5) Allergene: I,L
Dienstag, 31.03.2020	Dicke Rippe mit einer Backobstsauce, Rotkohl und Knödeln Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: G,I,L	"Allgäuer Pfanne" Schnitzfleisch gebraten in einer Pilzsauce mit Rosenkohl, dazu Spätzle mit Käse überbacken Portion € 6,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Penne mit Spinat mit Ziegenkäse und Kirschtomaten Portion € 6,00 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Weißer Bohneneintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,I,L	Dohrmann`s Salatplatte mit Entenbrustfilet, bunt garniert und dazu ein Dressing (extra) Portion € 5,00 (5,6) Allergene: C,G,I,L
Mittwoch, 01.04.2020	Schweinerückensteak mit einer Pfeffersauce, Brokkoli und Gnocchi Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Italienische Pasta mit Putenstreifen, einem Gemüse-Potpourri und geriebenem Käse Portion € 6,00 (S,4,6) Allergene: A1,G,I,L	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit feinen Gewürzen Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,I,L	Erbseintopf mit Suppengrün, Kartoffeln und Fleischeinlage - Dessert - Portion € 4,00 (S,R,5,6) Allergene: I,J	Spargelröllchen auf Eisbergsalat Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L
Donnerstag, 02.04.2020	Entenkeule in einer Orangensauce, dazu Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Portion € 6,70 (G,4,5,6) Allergene: G,I,L	Bremer Knipp mit Apfelmus, Spiegelei und Salzkartoffeln Portion € 6,00 (S,R,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Spinat Tortellini in Käse-Sahne-Sauce Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Tomatensuppe mit Reis und frischen Kräutern Portion € 4,00 (S,R,5,6) Allergene: I,L	Rote Bete-Salat auf Wildkräutern mit Nüssen Portion € 5,00 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
Freitag, 03.04.2020	Gebratenes Seelachsfilet auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit Remouladensauce Portion € 6,90 (D,5,6) Allergene: G,I,L	Krakauer mit Curry-Ketchup-Sauce, Paprikagemüse und Reis Portion € 6,00 (R,4,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L,J	Reisaufbau "Griechische Art" mit Fetakäse, Peperoni, Oliven und Tomaten Portion € 6,00 (5) Allergene: A1,C,G,I,L	Brokkolicremesuppe mit Kochschinkenstreifen Portion € 4,00 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I,L	Gebackener Blumenkohl auf Farmersalat mit einem Kräuter-Joghurt Portion € 5,00 (S) Allergene: G,I,L
Samstag, 04.04.2020	Kartoffeleintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage Portion € 4,00 (S,R,4,5,6) Allergene: G,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 05.04.2020	Sous-vide gegarte Lammkeule mit grünen Bohnen, Macairekartoffeln und Thymianjus Portion € 6,90 (G,5) Allergene: A1,I,G,I				
	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

15. KW	Essen I	Essen II	Vegetarisch	Suppe	Salat
Montag, 06.04.2020	Zartes Schweineschnitzel mit Sauce, Erbsen und Möhren in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken, Sahne, Ei und Kräutern Portion € 6,00 (G,5,6) Allergene: G,I,L	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und einer leckeren Sauce Portion € 6,00 (5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage und Suppengrün Portion € 4,00 (S,4,5,6) Allergene: I,L	Gemüsesalat mit Kochschinken und Ei, auf einem Salatbett Portion € 5,00 (S,4,5,6) Allergene: C,G,I,L
Dienstag, 07.04.2020	Holzfallersteak vom Schweinenacken mit einer leckeren Sauce, dazu Champignons mit Zwiebeln und Kartoffelrösti Portion € 6,20 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Coq au Vin von der Hähnchenkeule mit geräuchertem Speck, frischen Kräutern, Pilzen und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln Portion € 6,00 (S,5,6) Allergene: G,I,L	Überbackene Zucchini mit Kartoffeln, Tomate, Zwiebeln und Kräutern Portion € 6,00 (5,6) Allergene: G,I,L	Karotteneintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage und Kartoffeln Portion € 4,00 (S,R,4,5,6) Allergene: I,L	Blattsalat mit Putenstreifen, Balkankäse, Tomate und Gurke, bunt garniert, dazu ein Dressing (extra) Portion € 5,00 (G,5,6) Allergene: C,G,I,L
Mittwoch, 08.04.2020	Gebratene Entenbrust mit einer Orangensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße Portion € 6,70 (G,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L	Saftige Paprikaschote mit Hackfleischfüllung auf einer pikanten Tomatensauce, dazu Butterreis Portion € 6,00 (S,4,6) Allergene: C,G,I,L	Omelett mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu Röstkartoffeln Portion € 6,00 (5,6) Allergene: C,G,I,L	Herzhafter Bauerneintopf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Tomate, Paprika und Zwiebeln - Dessert - Portion € 4,00 (S,R,5,6) Allergene: C,G,I,L	Geräucherter Lachs auf einem Salatbett mit Sahnemeerrettich, bunt garniert Portion € 5,00 (D,5,6) Allergene: C,G,I,L
Donnerstag, 09.04.2020	Zarte Rinderroulade in Sauce mit Pariser Möhren und Zuckerschoten, dazu Schwenkkartoffeln Portion € 6,70 (R,S,4,5,6) Allergene: G,I,L,J	Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf Portion € 6,00 (S,4,5,6) Allergene: G,I,L	Vegetarisches Schnitzel mit einer Champignonsauce, dazu Blumenkohl und Schwenkkartoffeln Portion € 6,00 (5,6) Allergene: A1,C,F,G,I,L	Leckere Spargelcremesuppe mit Mettbällchen und Sahne Portion € 4,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,F,G,I,L	Gefüllte Fleischtomate mit Fleischsalat auf einem Salatbett, dazu ein kleines Brötchen Portion € 5,00 (S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L
Freitag, 10.04.2020	Hühnerfrikassee "Hausfrauen Art" in einer Sahnesauce mit Brechspargel und Champignons, dazu Butterreis Portion € 6,70 (G,5,6) Allergene: A1,G,I,L	Karfreitag			
Samstag, 11.04.2020	Hochzeitsuppe mit Suppengrün, Spargel, Eierstich, Blumenkohl und Nudeln Portion € 4,00 (R,S,5,6) Allergene: A1,C,G,I,L				Änderungen o. Druckfehler vorbehalten
Sonntag, 12.04.2020	Norddeutsche Maispoularde "Birne-Bohne-Speck" mit Salbeisauce und Süßkartoffelpüree Portion € 6,90 (5,6) Allergene: G,H1,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 28717 Bremen Telefon: 0421 / 63 13 14 Fax: 0421 / 63 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

