

Speiseplan 3. KW	Montag, 12.01.26	Dienstag, 13.01.26	Mittwoch, 14.01.26	Donnerstag, 15.01.26	Freitag, 16.01.26	Samstag, 17.01.26	Sonntag, 18.01.26
<b>Spezielles &amp; Regionales</b> der besondere Genuss <b>7,50 €</b>	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>  <b>G</b> A1,G,1, 322k, 0,6 g.F, 1,8 ZU, 9,9 SA, 4,1 BE 2,5, 379k, 1,8 g.F, 0,2 ZU, 0,7 SA, 4,1 BE 2,0 F, 8,8 KH, 6,0 EW	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln + 1,95 € mit Speck und Zwiebeln <b>Menü-Aufpreis + 1,95 €</b>  <b>S</b> A1,F,I,1,2,5, 379k, 1,8 g.F, 0,2 ZU, 0,7 SA, 4,1 BE 4,8 F, 8,4 KH, 3,3 EW	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln + 1,95 € mit Speck und Zwiebeln <b>Menü-Aufpreis + 1,95 €</b>  <b>S</b> A1,F,I,1,2,5, 379k, 1,8 g.F, 0,2 ZU, 0,7 SA, 4,1 BE 4,8 F, 8,4 KH, 3,3 EW	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti <b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b>  <b>G</b> J,2,3, 463k, 1,7 g.F, 4,7 ZU, 1,8 SA, 4,5 BE 4,0 F, 11,8 KH, 6,4 EW	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti <b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b>  <b>G</b> J,2,3, 463k, 1,7 g.F, 4,7 ZU, 1,8 SA, 4,5 BE 4,0 F, 11,8 KH, 6,4 EW	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>  <b>F</b> A1,D,G,I, 297k, 0,5 g.F, 2,5 ZU, 1,4 SA, 4,4 BE 5,9, 1,4 F, 9,8 KH, 4,7 EW	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat <b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b>  <b>F</b> A1,D,G,I, 297k, 0,5 g.F, 2,5 ZU, 1,4 SA, 4,4 BE 5,9, 1,4 F, 9,8 KH, 4,7 EW
<b>Tagesmenü</b> gut bürgerlich & herhaft <b>7,50 €</b>	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln  <b>M1</b>  <b>G</b> A1,F,G,I, 368k, 0,2 g.F, 1,9 ZU, 1,1 SA, 5,4 BE 1,1 F, 12,2 KH, 6,3 EW	Geflügelgulasch mit Möhren gemüse und Spiralnudeln  <b>G</b> A1,F,G,I, 386k, 0,3 g.F, 1,5 ZU, 2,3 SA, 6,6 BE 1,0 F, 14,7 KH, 5,8 EW	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree  <b>S</b> A1,G,I,1, 262k, 0,7 g.F, 1,5 ZU, 1,1 SA, 3,4 BE 1,6 F, 7,3 KH, 4,2 EW	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen  <b>S</b> A1,G,I,3, 336k, 0,2 g.F, 0,9 ZU, 2,1 SA, 5,1 BE 1,1 F, 11,5 KH, 5,1 EW	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln  <b>S</b> A1,I, 296k, 0,0 g.F, 1,1 ZU, 1,9 SA, 3,9 BE 1,0 F, 9,8 KH, 4,8 EW	Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch  <b>S</b> G A1,I, 254k, 0,4 g.F, 1,1 ZU, 0,7 SA, 3,8 BE 1,1 F, 8,4 KH, 3,2 EW	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis  <b>G</b> A1,F,G,I, 412k, 0,7 g.F, 1,5 ZU, 1,4 SA, 5,1 BE 2,0 F, 13,5 KH, 6,4 EW
<b>Diabetiker</b> brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost <b>7,95 €</b>	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln  <b>M2</b>  <b>S</b> A1,J,1, 295k, 0,1 g.F, 1,2 ZU, 1,6 SA, 4,3 BE 1,0 F, 9,6 KH, 5,4 EW	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat  <b>V</b> A1,C,G,I, 336k, 0,4 g.F, 2,1 ZU, 1,2 SA, 6,5 BE 1,0 F, 15,4 KH, 2,3 EW	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln  <b>G</b> A1,G,I,1, 378k, 0,9 g.F, 0,7 ZU, 1,7 SA, 5,4 BE 2,8 F, 12,3 KH, 3,7 EW	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln  <b>F</b> A1,D,G,I, 281k, 0,5 g.F, 1,5 ZU, 1,4 SA, 3,6 BE 1,4 F, 7,0 KH, 6,6 EW	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  <b>S</b> A1,C,G,I, 229k, 0,5 g.F, 1,6 ZU, 1,1 SA, 3,8 BE 1,2 F, 8,1 KH, 2,2 EW	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  <b>G</b> A1,F,G,I, 269k, 0,2 g.F, 0,8 ZU, 1,5 SA, 3,9 BE 0,8 F, 8,7 KH, 5,0 EW	Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhren gemüse und Kartoffeln  <b>S</b> A1,G,I, 253k, 0,2 g.F, 1,8 ZU, 1,6 SA, 3,5 BE 1,1 F, 7,8 KH, 4,5 EW
<b>Schonkost</b> salzreduziert & bekömmlich <b>7,95 €</b>	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat  <b>M3</b>  <b>S</b> A1,G,I, 470k, 1,4 g.F, 1,9 ZU, 1,2 SA, 6,9 BE 1,2,3, 3,3 F, 15,1 KH, 4,8 EW	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch  <b>V</b> A1,G,I, 528k, 2,4 g.F, 1,7 ZU, 0,9 SA, 7,1 BE 4,4 F, 15,4 KH, 5,5 EW	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat  <b>R</b> A1,C,I, 499k, 2,1 g.F, 2,5 ZU, 1,0 SA, 5,9 BE 5,3 F, 13,0 KH, 4,4 EW	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat  <b>S</b> A1,C,G,I, 582k, 2,7 g.F, 3,1 ZU, 1,5 SA, 7,0 BE 6,5 F, 16,5 KH, 3,4 EW	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat  <b>G</b> A1,C,G,I, 450k, 1,4 g.F, 3,1 ZU, 1,3 SA, 6,2 BE 3,1 F, 14,6 KH, 5,0 EW	Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern  <b>V</b> A1,C,G,I, 403k, 1,2 g.F, 0,7 ZU, 1,3 SA, 5,4 BE 2,7 F, 14,3 KH, 3,3 EW	Linsen-Bolognese mit Nudeln  <b>V</b> A1,I, 394k, 0,1 g.F, 1,5 ZU, 1,1 SA, 7,3 BE 0,5 F, 18,0 KH, 3,8 EW
<b>Für Feinschmecker</b> Unser Premium <b>9,25 €</b>	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis  <b>M4</b>  <b>F</b> A1,D,G,I, 310k, 0,6 g.F, 1,4 ZU, 1,6 SA, 5,5 BE 1,3 F, 10,7 KH, 5,1 EW	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  <b>S</b> A1,G,I, 251k, 0,2 g.F, 1,3 ZU, 1,7 SA, 3,2 BE 0,9 F, 7,2 KH, 4,9 EW	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat  <b>F</b> A1,D,G,I, 450k, 1,4 g.F, 2,9 ZU, 1,6 SA, 5,8 BE 3,5 F, 13,3 KH, 5,5 EW	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln  <b>R</b> A1,G,I, 416k, 0,5 g.F, 1,6 ZU, 1,5 SA, 5,2 BE 2,1 F, 11,6 KH, 7,3 EW	Paniertes Schollenfilet auf Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  <b>F</b> A1,C,D,G,I, 468k, 1,5 g.F, 2,1 ZU, 1,7 SA, 4,8 BE 5,1 F, 10,7 KH, 5,2 EW	Rinder geschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle  <b>R</b> A1,C,I, 285k, 0,3 g.F, 1,4 ZU, 1,2 SA, 4,1 BE 1,4 F, 9,5 KH, 4,0 EW	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen  <b>G</b> A1,C,G,I, 305k, 0,3 g.F, 2,6 ZU, 2,1 SA, 5,0 BE 1,0 F, 12,1 KH, 3,6 EW
<b>Vegetarisch</b> fleischlos & lecker <b>7,25 €</b>	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln  <b>M5</b>  <b>V</b> A1,F,I, 449k, 0,1 g.F, 4,5 ZU, 1,4 SA, 8,1 BE 0,4 F, 21,5 KH, 3,8 EW	Eieromelette mit Blattspinat mit Rösti zwiebeln und Kartoffelpüree  <b>V</b> A1,C,G,I, 373k, 0,9 g.F, 3,3 ZU, 0,7 SA, 5,0 BE 2,4 F, 12,8 KH, 3,7 EW	Makkaroni-Nudelauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  <b>V</b> A1,G,I, 743k, 1,6 g.F, 2,5 ZU, 0,5 SA, 13,8 BE 2,7 F, 30,5 KH, 6,8 EW	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce  <b>V</b> A1,G,I, 484k, 1,3 g.F, 1,5 ZU, 1,6 SA, 7,1 BE 2,5 F, 18,5 KH, 4,5 EW	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree  <b>V</b> A1,G,I, 413k, 0,5 g.F, 2,7 ZU, 1,2 SA, 5,8 BE 3,5 F, 13,7 KH, 2,3 EW	<b>Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!</b>	<b>GLORIA</b> seit 1989 Ihr Menü-Bringdienst
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> einfach & herhaft <b>7,25 €</b>	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage  <b>M6</b>  <b>R</b> A1,I, 263k, 0,4 g.F, 0,9 ZU, 1,2 SA, 4,1 BE 1,5 F, 8,9 KH, 3,0 EW	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln  <b>R</b> A1,G,I, 347k, 1,1 g.F, 1,2 ZU, 1,9 SA, 4,6 BE 2,4 F, 11,8 KH, 3,2 EW	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel  <b>S</b> G,I,J,1,3, 395k, 0,2 g.F, 0,6 ZU, 0,6 SA, 4,1 BE 4,4 F, 8,3 KH, 4,4 EW	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler  <b>S</b> A1,I,1,3, 210k, 0,3 g.F, 0,9 ZU, 0,9 SA, 3,6 BE 0,9 F, 7,9 KH, 2,4 EW	Italienischer Gemüseeintopf  <b>V</b> A1,I,1, 248k, 0,3 g.F, 1,9 ZU, 0,5 SA, 4,5 BE 0,8 F, 10,7 KH, 1,5 EW	<b>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</b>	 <b>0421-610010 oder 0441-3900033</b> Bestellzeiten: Mo.-Fr. 9.00 - 14.00 Uhr
<b>Salat &amp; Co</b> kalt servierte Spezialitäten <b>7,25 €</b>	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur  <b>M7</b>  <b>G</b> A1,C,G,I, 587k, 3,3 g.F, 0,9 ZU, 1,1 SA, 4,2 BE 1,1,3, 7,5 F, 12,8 KH, 5,3 EW	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing  <b>S</b> C,G,J,1,3, 285k, 1,3 g.F, 2,1 ZU, 0,5 SA, 0,9 BE 3,7 F, 3,3 KH, 4,8 EW	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing  <b>G</b> C,F,G,J,1,3, 193k, 0,8 g.F, 1,3 ZU, 0,3 SA, 0,4 BE 2,0 F, 1,6 KH, 5,4 EW	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing  <b>F</b> C,D,G,J,1,3, 331k, 1,5 g.F, 1,7 ZU, 0,4 SA, 0,9 BE 3,5 F, 3,4 KH, 5,1 EW	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur  <b>S</b> A1,A,2,3, 827k, 6,7 g.F, 1,6 ZU, 1,2 SA, 3,0 BE 12,2 F, 8,4 KH, 5,7 EW	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce  <b>V</b> A1,G, 625k, 0,8 g.F, 13,0 ZU, 0,4 SA, 8,8 BE 3,0 F, 26,3 KH, 3,8 EW	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott  <b>V</b> G 425k, 0,7 g.F, 12,6 ZU, 0,1 SA, 8,2 BE 1,6 F, 19,5 KH, 2,3 EW
<b>Süßspeise</b> süße Gaumenfreude <b>7,25 €</b>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott  <b>M8</b>  <b>V</b> G, 439k, 0,7 g.F, 12,7 ZU, 0,1 SA, 8,5 BE 1,5 F, 20,2 KH, 2,4 EW	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott  <b>V</b> A1,C,G, 526k, 0,7 g.F, 9,3 ZU, 0,3 SA, 8,9 BE 2,6 F, 20,9 KH, 3,7 EW	Feiner Grißbrei mit roter Grütze  <b>V</b> A1,G, 436k, 0,6 g.F, 14,1 ZU, 0,1 SA, 8,4 BE 1,3 F, 20,1 KH, 2,6 EW	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker  <b>V</b> A1,C,G, 723k, 1,3 g.F, 12,7 ZU, 0,4 SA, 5,9 BE 4,7 F, 25,9 KH, 6,6 EW	Milchreis mit Mandarinen  <b>V</b> G 465k, 1,0 g.F, 12,1 ZU, 0,1 SA, 8,7 BE 1,9 F, 20,7 KH, 3,0 EW	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce  <b>V</b> A1,G, 625k, 0,8 g.F, 13,0 ZU, 0,4 SA, 8,8 BE 3,0 F, 26,3 KH, 3,8 EW	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott  <b>V</b> G 425k, 0,7 g.F, 12,6 ZU, 0,1 SA, 8,2 BE 1,6 F, 19,5 KH, 2,3 EW
<b>KALT MENÜ</b> zum Abendbrot serviert <b>5,95 €</b>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat  <b>M9</b>  <b>S</b> C,G,J,1,3, 597k, 3,4 g.F, 0,8 ZU, 0,4 SA, 3,6 BE 7,9 F, 11,9 KH, 6,0 EW	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  <b>S</b> A1,A,2, G, 614k, 1043k, 6,4 g.F, 1,5 ZU, 1,4 SA, 5,9 BE 11,3 F, 27,1 KH, 8,5 EW	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  <b>S</b> A1,A,2, G, 980k, 4,1 g.F, 1,5 ZU, 1,8 SA, 2,6 BE 15,9 F, 14,6 KH, 7,9 EW	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat  <b>G</b> A1,C,G, 864k, 6,1 g.F, 2,7 ZU, 0,6 SA, 4,7 BE 11,2 KH, 8,4 EW	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  <b>S</b> F A1,D,2,3, 824k, 614k, 1080k, 2,1 g.F, 0,8 ZU, 2,5 SA, 3,6 BE 10,2 KH, 7,9 EW	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot  <b>S</b> A1,A,2,C, G, 973k, 7,5 g.F, 1,3 ZU, 1,3 SA, 3,0 BE 16,8 F, 12,9 KH, 8,1 EW	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur  <b>S</b> A1,C,G, 973k, 7,5 g.F, 1,3 ZU, 1,3 SA, 4,2 BE 16,8 F, 12,9 KH, 8,1 EW

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.  
Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Speisefolge / Erhaltungszzeit: [A] = Weizen, [B] = Getreide, [C] = Kartoffel oder A7 = Hirse, [D] = Soja, [E] = Getreide, [F] = Kartoffel oder A7 = Hirse, [G] = Soja, [H] = Getreide, [I] = Kartoffel, [J] = Soja, [K] = Getreide, [L] = Kartoffel, [M] = Soja, [N] = Getreide, [O] = Kartoffel, [P] = Soja, [Q] = Getreide, [R] = Kartoffel, [S] = Soja, [T] = Getreide, [U] = Kartoffel, [V] = Soja, [W] = Getreide, [X] = Kartoffel, [Y] = Soja, [Z] = Getreide, [AA] = Kartoffel oder A7 = Hirse, [BB] = Soja, [CC] = Getreide, [DD] = Kartoffel, [EE] = Soja, [FF] = Getreide, [GG] = Kartoffel, [HH] = Soja, [II] = Getreide, [JJ] = Kartoffel, [