Speiseplan 11. KW

	Montag, 09.03.26	Dienstag, 10.03.26	Mittwoch, 11.03.26	Donnerstag, 12.03.26	Freitag, 13.03.26	Samstag, 14.03.26	Sonntag, 15.03.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40 €	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S | A1,J,1,2,5 | 274kj | 0,4 g.F | 0,2 ZU | 0,9 SA | 1,3 F | 8,8 KH | 4,3 EW | 4,0 BE	**Gebratene Entenbrust** „süß-sauer" mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €** G | A1,G,I, 2,5,9 | 322kj | 0,6 g.F | 1,8 ZU | 9,9 SA | 2,0 F | 8,8 KH | 6,0 EW | 4,1 BE	**Gebratene Entenbrust** „süß-sauer" mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €** G | A1,G,I, 2,5,9 | 322kj | 0,6 g.F | 1,8 ZU | 9,9 SA | 2,0 F | 8,8 KH | 6,0 EW | 4,1 BE	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,75 €** G | J,2,3,5 | 463kj | 1,7 g.F | 4,7 ZU | 1,8 SA | 4,0 F | 11,8 KH | 6,4 EW | 4,5 BE	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,75 €** G | J,2,3,5 | 463kj | 1,7 g.F | 4,7 ZU | 1,8 SA | 4,0 F | 11,8 KH | 6,4 EW | 4,5 BE	**Gebratenes Forellenfilet** mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F | A1,D,G,I, 5,9 | 297kj | 0,5 g.F | 2,5 ZU | 1,4 SA | 1,4 F | 9,8 KH | 4,7 EW | 4,4 BE	**Gebratenes Forellenfilet** mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F | A1,D,G,I, 5,9 | 297kj | 0,5 g.F | 2,5 ZU | 1,4 SA | 1,4 F | 9,8 KH | 4,7 EW | 4,4 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40 € M1	**Geschmorte Hähnchenbrust** in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln G | A1,F,G, I,J,L,1,3 | 368kj | 0,2 g.F | 1,9 ZU | 1,1 SA | 1,3 F | 12,2 KH | 6,3 EW | 5,4 BE	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Spiralnudeln G | A1,F,G,I | 386kj | 0,3 g.F | 1,5 ZU | 2,3 SA | 1,0 F | 14,7 KH | 5,8 EW | 6,6 BE	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S | A1,G,I | 284kj | 0,8 g.F | 1,5 ZU | 1,2 SA | 2,2 F | 7,3 KH | 4,3 EW | 3,4 BE	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen S | A1,G,J,L,3 | 336kj | 0,2 g.F | 0,9 ZU | 2,1 SA | 1,1 F | 11,5 KH | 5,1 EW | 5,1 BE	**Szegediner Gulasch** Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln S | A1,I | 296kj | 0,0 g.F | 1,1 ZU | 1,9 SA | 1,0 F | 9,8 KH | 4,8 EW | 3,9 BE	**Grüner Bohneneintopf** mit zartem Schweinefleisch S G | A1,I | 254kj | 0,4 g.F | 1,1 ZU | 0,8 SA | 1,2 F | 8,4 KH | 3,2 EW | 3,8 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G | A1,F,G,L,3 | 412kj | 0,7 g.F | 1,5 ZU | 1,4 SA | 2,0 F | 13,5 KH | 6,4 EW | 5,1 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Magerer Schweinebraten** mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S | A1,J,1 | 295kj | 0,1 g.F | 1,2 ZU | 1,6 SA | 1,0 F | 9,6 KH | 5,4 EW | 4,3 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S | A1,G, I,J,1,8 | 465kj | 1,4 g.F | 2,1 ZU | 1,2 SA | 3,7 F | 15,4 KH | 4,4 EW | 6,5 BE	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln G | A1,G,I,1 | 378kj | 0,9 g.F | 0,7 ZU | 1,7 SA | 2,8 F | 12,3 KH | 3,7 EW | 5,4 BE	**Seelachsfilet „Naturell"** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 281kj | 0,5 g.F | 1,5 ZU | 1,4 SA | 1,4 F | 7,0 KH | 6,6 EW | 3,6 BE	**Leberknödel** in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S | A1,G,J,L1 | 325kj | 1,2 g.F | 1,6 ZU | 1,1 SA | 3,4 F | 8,1 KH | 3,4 EW | 3,8 BE	**Pikantes Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G | A1,F,G,I | 269kj | 0,2 g.F | 0,8 ZU | 1,5 SA | 0,8 F | 8,7 KH | 5,0 EW | 3,9 BE	**Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten")** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln S | A1,G,I | 253kj | 0,2 g.F | 1,8 ZU | 1,6 SA | 1,1 F | 7,8 KH | 4,5 EW | 3,5 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Vollkorn-Spaghetti „Carbonara"** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat S | A1,G,I, 1,2,3 | 469kj | 1,4 g.F | 1,9 ZU | 1,2 SA | 3,3 F | 15,1 KH | 4,8 EW | 6,9 BE	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch S | A1,G,I,1 | 667kj | 3,5 g.F | 1,7 ZU | 0,9 SA | 7,4 F | 15,4 KH | 7,8 EW | 7,1 BE	**Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici") vom Rind** mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R | A1,C,I, J,1,3,8 | 499kj | 2,1 g.F | 2,5 ZU | 1,0 SA | 5,3 F | 13,0 KH | 4,4 EW | 5,9 BE	**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat S | A1,C,I, J,1,3,8 | 582kj | 2,7 g.F | 3,1 ZU | 1,5 SA | 6,5 F | 16,5 KH | 3,4 EW | 7,0 BE	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G | A1,C,G,I, J,1,3,8 | 450kj | 1,4 g.F | 3,1 ZU | 1,3 SA | 3,1 F | 14,6 KH | 5,0 EW | 6,2 BE	**Knödel Dreierlei** Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern S | A1,C,G, I,1,3 | 403kj | 1,2 g.F | 0,7 ZU | 1,3 SA | 2,7 F | 14,3 KH | 3,3 EW | 5,4 BE	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln V | A1,I | 394kj | 0,1 g.F | 1,5 ZU | 1,1 SA | 0,5 F | 18,0 KH | 3,8 EW | 7,3 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,95 € M4	**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I | 382kj | 0,6 g.F | 1,6 ZU | 1,6 SA | 1,5 F | 14,3 KH | 5,6 EW | 7,4 BE	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln S | A1,G,I | 251kj | 0,2 g.F | 1,3 ZU | 1,7 SA | 0,9 F | 7,2 KH | 4,9 EW | 3,2 BE	**Seelachsfilet im Backteig** auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I | 448kj | 1,4 g.F | 2,8 ZU | 1,6 SA | 3,3 F | 13,2 KH | 5,5 EW | 5,7 BE	**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln R | A1,G,1 | 416kj | 0,5 g.F | 1,6 ZU | 1,5 SA | 2,1 F | 11,6 KH | 7,3 EW | 5,2 BE	**Paniertes Schollenfilet** auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,C,D,G, I,J,1,3,8 | 468kj | 1,5 g.F | 2,1 ZU | 1,7 SA | 5,1 F | 10,7 KH | 5,2 EW | 4,8 BE	**Rindergeschnetzeltes „Jäger Art"** mit Bohnengemüse und Spätzle R | A1,C,I,1,8 | 285kj | 0,3 g.F | 1,4 ZU | 1,2 SA | 1,4 F | 9,5 KH | 4,0 EW | 4,1 BE	**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen G | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 410kj | 1,2 g.F | 3,8 ZU | 2,0 SA | 2,7 F | 15,9 KH | 1,8 EW | 6,6 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15 € M5	**Asiatisches Wokgemüse** in pikanter Sauce mit Asia Nudeln V | A1,F,I,8 | 449kj | 0,1 g.F | 4,5 ZU | 1,4 SA | 0,4 F | 21,5 KH | 3,8 EW | 8,1 BE	**Eieromelette** mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V | A1,C,G, I,1,7 | 362kj | 0,7 g.F | 1,4 ZU | 1,0 SA | 4,0 F | 7,8 KH | 4,4 EW | 3,0 BE	**Makkaroni-Nudelauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V | A1,G,I | 739kj | 1,5 g.F | 2,5 ZU | 0,6 SA | 2,6 F | 30,5 KH | 6,8 EW | 13,8 BE	**Schmetterlingsnudeln („Farfalle")** in leckerer Käse-Spinat-Sauce V | A1,G,I,1 | 482kj | 1,3 g.F | 1,5 ZU | 1,6 SA | 2,5 F | 18,5 KH | 4,5 EW | 7,1 BE	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree V | A1,G,I,2 | 439kj | 0,7 g.F | 2,7 ZU | 1,2 SA | 4,2 F | 13,7 KH | 2,4 EW | 5,8 BE	**Bis 14.00 Uhr bestellen –** und schon am nächsten Tag genießen! GLORIA® seit 1989 Ihr Menü-Bringdienst Menüpreise „all inclusive": Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert! **0421-610010 oder 0441-3900033** Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15 € M6	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R | A1,I,1 | 263kj | 0,4 g.F | 0,9 ZU | 1,2 SA | 1,5 F | 8,9 KH | 3,0 EW | 4,1 BE	**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln R | A1,G,I,1 | 347kj | 1,1 g.F | 1,2 ZU | 1,9 SA | 2,4 F | 11,8 KH | 3,2 EW | 4,6 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Wurstwürfel S | G,J,I,1,3 | 395kj | 0,2 g.F | 0,6 ZU | 0,6 SA | 4,4 F | 8,3 KH | 4,4 EW | 4,1 BE	**Perlgraupeneintopf** mit gewürfeltem Kasseler S | A1,I,1,3 | 210kj | 0,3 g.F | 0,9 ZU | 0,9 SA | 0,9 F | 7,9 KH | 2,4 EW | 3,6 BE	**Italienischer Gemüseeintopf** V | A1,I,1 | 248kj | 0,3 g.F | 1,9 ZU | 0,5 SA | 0,8 F | 10,7 KH | 1,5 EW | 4,5 BE	
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	**Pizzafrikadelle** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G | A1,C,G, J,1,3,8 | 643kj | 4,3 g.F | 1,0 ZU | 0,7 SA | 9,9 F | 11,2 KH | 4,9 EW | 4,5 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S | C,G,J,1,3,8 | 293kj | 1,1 g.F | 2,0 ZU | 0,3 SA | 3,4 F | 3,1 KH | 6,3 EW | 0,9 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G | A1,C,F,G, J,1,3,8 | 427kj | 0,8 g.F | 2,1 ZU | 0,4 SA | 3,5 F | 9,4 KH | 7,7 EW | 2,8 BE	**Frischer Salatteller** mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F | C,D,G, J,1,3,8 | 433kj | 2,0 g.F | 1,7 ZU | 0,3 SA | 6,3 F | 3,4 KH | 4,9 EW | 0,9 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S | A1,A2, G,2,7,8 | 818kj | 3,8 g.F | 1,6 ZU | 1,4 SA | 14,4 F | 10,2 KH | 5,2 EW | 3,6 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,1 | 439kj | 0,7 g.F | 12,7 ZU | 0,1 SA | 1,5 F | 20,2 KH | 2,4 EW | 8,5 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V | A1,C,G,3 | 570kj | 0,7 g.F | 11,9 ZU | 0,3 SA | 2,4 F | 23,6 KH | 3,7 EW | 10,0 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V | A1,G,1 | 436kj | 0,6 g.F | 14,1 ZU | 0,1 SA | 1,3 F | 20,1 KH | 2,6 EW | 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker V | A1,C,G | 723kj | 1,3 g.F | 13,7 ZU | 0,4 SA | 4,7 F | 25,9 KH | 6,6 EW | 5,9 BE	**Milchreis** mit Mandarinen V | G | 465kj | 1,0 g.F | 12,1 ZU | 0,1 SA | 1,9 F | 20,7 KH | 3,0 EW | 8,7 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V | A1,G,1 | 625kj | 0,8 g.F | 13,0 ZU | 0,4 SA | 3,0 F | 26,3 KH | 3,8 EW | 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G,3 | 452kj | 0,7 g.F | 14,2 ZU | 0,1 SA | 1,5 F | 21,1 KH | 2,3 EW | 8,9 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,J, 1,3,8 | 510kj | 2,7 g.F | 0,8 ZU | 0,5 SA | 6,7 F | 10,0 KH | 5,4 EW | 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G | A1,A2, G,1,3,7 | 963kj | 5,7 g.F | 0,9 ZU | 1,5 SA | 13,0 F | 15,1 KH | 12,6 EW | 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S | A1,A2,C, G,J,3,8 | 877kj | 5,6 g.F | 0,7 ZU | 1,3 SA | 13,9 F | 13,7 KH | 6,8 EW | 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G | A1,C,G, J,1,3,8 | 806kj | 5,7 g.F | 2,6 ZU | 0,6 SA | 13,3 F | 11,0 KH | 7,5 EW | 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S | A1,2,3 | 503kj | 1,3 g.F | 2,2 ZU | 0,3 SA | 5,9 F | 11,6 KH | 5,0 EW | 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art"** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G, J,1,2,3,7 | 1018kj | 4,3 g.F | 1,4 ZU | 1,7 SA | 19,7 F | 10,7 KH | 5,3 EW | 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S | A1,C,G, J,1,3,8 | 861kj | 6,7 g.F | 0,7 ZU | 1,0 SA | 15,1 F | 13,0 KH | 5,0 EW | 3,8 BE

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Lieferfag bestimmt.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fernfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltige Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [I]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse R=Rind, S=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queensländnuss); [J]= Selleria / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet Alle Menüs mit glutenhaltige Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.