Speiseplan 12. KW

	Montag, 16.03.26	Dienstag, 17.03.26	Mittwoch, 18.03.26	Donnerstag, 19.03.26	Freitag, 20.03.26	Samstag, 21.03.26	Sonntag, 22.03.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €	**Schollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F | A1,D, G,9 | 650kj 9,8 F | 4,1 g.F 10,1 KH | 2,1 ZU 5,9 EW | 0,7 SA | 4,2 BE	**Schollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F | A1,D, G,9 | 650kj 9,8 F | 4,1 g.F 10,1 KH | 2,1 ZU 5,9 EW | 0,7 SA | 4,2 BE	**„Grünkohlplatte" -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat- kartoffeln mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S | A1,F,I,J,2,5 | 379kj 4,8 F | 1,8 g.F 8,4 KH | 0,2 ZU 3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE	**„Grünkohlplatte" -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat- kartoffeln mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S | A1,F,I,J,2,5 | 379kj 4,8 F | 1,8 g.F 8,4 KH | 0,2 ZU 3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel** **„Jäger Art"** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G | A1,C,I,J, 2,3,5 | 407kj 3,8 F | 1,3 g.F 12,0 KH | 1,2 ZU 3,6 EW | 1,2 SA | 4,8 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel** **„Jäger Art"** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G | A1,C,I,J, 2,3,5 | 407kj 3,8 F | 1,3 g.F 12,0 KH | 1,2 ZU 3,6 EW | 1,2 SA | 4,8 BE	**Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art"** (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 2,75 €** S R | A1,J,3 | 672kj 1,4 F | 0,5 g.F 8,0 KH | 2,3 ZU 5,1 EW | 1,6 SA | 4,2 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1	**Hähnchenfilet** in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli G | A1,F,G,I,1 | 446kj 1,5 F | 0,5 g.F 14,3 KH | 1,2 ZU 8,3 EW | 2,2 SA | 6,6 BE	**„Falscher Hase"** (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree S | A1,C,G, I,J,1 | 342kj 4,1 F | 1,5 g.F 7,4 KH | 1,6 ZU 4,0 EW | 1,0 SA | 3,3 BE	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S | A1,G,1, 2,3,7 | 464kj 6,6 F | 2,7 g.F 8,6 KH | 2,0 ZU 3,4 EW | 1,5 SA | 4,0 BE	**Schwedische Hackfleischbällchen** **(„Köttbullar")** in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln S | A1,C,I,J | 474kj 3,5 F | 1,1 g.F 14,8 KH | 0,9 ZU 5,3 EW | 2,4 SA | 6,3 BE	**Gemischte Vollkornspirelli** (Spiralnudeln) „Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat R | A1,C,I, J,1,3,8 | 449kj 3,9 F | 1,6 g.F 13,7 KH | 1,4 ZU 4,2 EW | 1,2 SA | 6,1 BE	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln S | A1,G,I | 300kj 1,4 F | 0,1 g.F 8,9 KH | 1,3 ZU 5,1 EW | 1,8 SA | 3,8 BE	**Wiener Sahneleber** mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree S | A1,G,I,1 | 353kj 2,6 F | 0,9 g.F 8,7 KH | 1,1 ZU 5,8 EW | 1,1 SA | 4,0 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	**Kräuterbratwurst** in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln S | A1,I | 536kj 6,0 F | 2,2 g.F 10,4 KH | 2,4 ZU 3,6 EW | 1,7 SA | 4,8 BE	**Hähnchenkeule** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G | A1,G,I,J | 435kj 4,8 F | 1,8 g.F 8,7 KH | 0,6 ZU 6,2 EW | 1,4 SA | 4,7 BE	**Geflügelfrikadelle** in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis G | A1,G,I,J | 340kj 0,9 F | 0,3 g.F 13,4 KH | 1,1 ZU 4,3 EW | 1,5 SA | 5,7 BE	**Gebackener Seelachs** mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree F | A1,D,G,I,1 | 367kj 2,1 F | 0,7 g.F 11,6 KH | 2,2 ZU 5,1 EW | 0,8 SA | 4,8 BE	**Schweinerückenbraten** in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle S | A1,C,I,1 | 343kj 1,4 F | 0,2 g.F 11,3 KH | 1,5 ZU 5,9 EW | 0,9 SA | 5,0 BE	**Kräftiger Hühnersuppeneintopf** mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln G | A1,I | 298kj 1,7 F | 0,4 g.F 9,7 KH | 1,0 ZU 4,0 EW | 0,7 SA | 4,5 BE	**Rinderhacksteak** mit Blumenkohl und Salzkartoffeln R | A1,C,I,J,1 | 328kj 1,9 F | 0,8 g.F 9,6 KH | 0,9 ZU 5,1 EW | 1,7 SA | 4,6 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	**„Nasi Goreng"** Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch G | A1,F,I,8 | 428kj 0,7 F | 0,2 g.F 18,4 KH | 3,3 ZU 5,3 EW | 1,3 SA | 6,6 BE	**Gebackener Fleischkäse** in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln S | A1,J,2,3,7 | 378kj 4,2 F | 1,6 g.F 8,6 KH | 1,6 ZU 3,8 EW | 1,7 SA | 3,4 BE	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F | A1,D,G,I,1 | 439kj 4,4 F | 1,2 g.F 11,2 KH | 1,5 ZU 4,6 EW | 1,1 SA | 4,5 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G | A1,C,J, 1,3,8 | 658kj 6,7 F | 2,7 g.F 21,4 KH | 5,2 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 8,6 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G | A1,G,I,3 | 399kj 1,2 F | 0,4 g.F 15,3 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 1,3 SA | 5,8 BE	**Spaghetti in Curryrahm** und buntem Gemüse V | A1,G,I,K | 485kj 4,7 F | 1,7 g.F 15,1 KH | 1,5 ZU 2,9 EW | 1,3 SA | 6,3 BE	**Tortellini „Vegetarische Art"** in fruchtiger Tomatensauce V | A1,C,G,I | 283kj 0,7 F | 0,2 g.F 12,5 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,1 SA | 4,9 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25 € M4	**Schweineroulade** **„Hausfrauen Art"** mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** S | A1,J,1,2,8 | 321kj 1,9 F | 0,8 g.F 9,9 KH | 3,1 ZU 4,2 EW | 2,3 SA | 4,7 BE	**Zartes Geflügelfilet „Alfredo"** in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti G | A1,G,I,1 | 403kj 2,3 F | 1,2 g.F 10,6 KH | 1,4 ZU 8,1 EW | 1,1 SA | 4,1 BE	**Herzhafter Spießbraten** auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat S | A1,C,I, J,1,3,8 | 472kj 6,1 F | 2,0 g.F 10,8 KH | 1,2 ZU 3,3 EW | 0,5 SA | 4,7 BE	**Rinderschmorbraten** mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R | A1,G,I,3 | 334kj 0,9 F | 0,0 g.F 11,4 KH | 1,7 ZU 5,8 EW | 1,3 SA | 4,7 BE	**Seelachsfilet gedünstet** mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchinigemüse und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I | 309kj 1,3 F | 0,6 g.F 10,7 KH | 2,4 ZU 4,7 EW | 1,5 SA | 4,6 BE	**Zarter Schweinebraten** in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S | A1,G,I | 352kj 3,7 F | 1,3 g.F 8,2 KH | 1,1 ZU 3,4 EW | 1,7 SA | 3,6 BE	**Lachsfilet** an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I,1 | 390kj 1,9 F | 0,8 g.F 13,3 KH | 0,9 ZU 5,4 EW | 0,9 SA | 6,0 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5	**Gefüllte Paprikaschote** mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis V | A1,C,I | 413kj 2,1 F | 0,7 g.F 14,9 KH | 2,6 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 6,8 BE	**Bunte Kartoffelpfanne** mit Blattspinat und feinem Käse überbacken V | A1,G,I,1 | 420kj 4,5 F | 2,6 g.F 10,6 KH | 1,5 ZU 4,2 EW | 1,1 SA | 4,8 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V | A1,I,8 | 402kj 0,4 F | 0,1 g.F 17,2 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,2 SA | 6,9 BE	**Brokkoliröschen** mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln V | A1,G,H1,I | 353kj 2,6 F | 1,2 g.F 11,3 KH | 2,0 ZU 2,9 EW | 1,9 SA | 4,7 BE	**Leckeres Paprikagemüse** mit Risotto (Reis) V | A1,G,I,1 | 407kj 3,6 F | 1,9 g.F 13,2 KH | 3,2 ZU 2,7 EW | 0,5 SA | 5,0 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 7,25 € M6	**Leckere Kartoffelsuppe** **„Schlesische Art"** mit Krakauerwurst S | A1,G,I, 1,2,3 | 398kj 4,5 F | 1,9 g.F 9,7 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 0,8 SA | 4,9 BE	**Rigatoni-Nudeln** mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing S | A1,C,G,I, J,1,2,3,8 | 497kj 2,6 F | 1,1 g.F 19,3 KH | 2,4 ZU 4,3 EW | 1,0 SA | 8,4 BE	**Möhreneintopf** mit zartem Rindfleisch R | A1,I,1 | 264kj 2,1 F | 0,7 g.F 8,2 KH | 2,5 ZU 2,6 EW | 0,5 SA | 3,7 BE	**Porree-Schlemmertopf Rinderhack** mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln R | A1,G,I,1 | 495kj 3,0 F | 1,5 g.F 16,2 KH | 1,8 ZU 6,3 EW | 1,0 SA | 6,4 BE	**Frischer Sommereintopf** mit Geflügelwursteinlage G | A1,I,2,3 | 350kj 3,6 F | 0,4 g.F 10,5 KH | 0,8 ZU 2,6 EW | 0,5 SA | 4,8 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S | A1,C,G, J,1,3,8 | 602kj 8,2 F | 3,4 g.F 11,3 KH | 0,9 ZU 6,1 EW | 0,4 SA | 4,5 BE	**Thunfischsalat nach „Art des Hauses"** mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing F | C,D,G, J,1,3,8 | 487kj 9,2 F | 3,4 g.F 3,9 KH | 2,0 ZU 4,2 EW | 0,5 SA | 1,0 BE	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing G | A1,C,F,G, J,1,3,8 | 423kj 3,4 F | 0,7 g.F 9,3 KH | 2,0 ZU 7,8 EW | 0,4 SA | 2,7 BE	**Frikadelle** mit Nudelsalat und Senf S | A1,C,G,I, J,1,3,8 | 931kj 16,6 F | 6,9 g.F 13,2 KH | 0,8 ZU 6,2 EW | 1,1 SA | 4,3 BE	**Mexiko-Salat** frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing V | C,J,1,3,8 | 256kj 3,6 F | 0,8 g.F 4,7 KH | 2,7 ZU 1,5 EW | 0,4 SA | 1,5 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8	**Milchreis** mit heißen Kirschen V | G,1 | 583kj 1,6 F | 0,8 g.F 21,7 KH | 14,0 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,1 BE	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 882kj 10,5 F | 4,9 g.F 25,3 KH | 12,2 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 BE	**Griesflammeri „Baden Baden"** mit Fruchtsoße V | A1,G,1 | 440kj 1,2 F | 0,6 g.F 20,4 KH | 14,9 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,6 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 509kj 2,1 F | 0,9 g.F 21,7 KH | 14,1 ZU 3,8 EW | 0,2 SA | 7,7 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten V | A1,G,1 | 436kj 1,3 F | 0,6 g.F 20,1 KH | 14,1 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,4 BE	**Milchreis** mit Zimtpflaumenkompott V | G,1 | 469kj 1,5 F | 0,7 g.F 22,2 KH | 14,3 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,3 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 699kj 1,9 F | 0,9 g.F 33,1 KH | 14,7 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 10,0 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R | A1,A2,8 | 613kj 6,8 F | 3,1 g.F 13,1 KH | 4,5 ZU 7,4 EW | 0,9 SA | 4,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S | A1,C,G, J,1,3,8 | 616kj 10,9 F | 2,8 g.F 4,0 KH | 2,8 ZU 7,6 EW | 0,8 SA | 1,1 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V | A1,C,G, J,1,3,8 | 714kj 10,1 F | 3,9 g.F 13,5 KH | 2,7 ZU 6,1 EW | 1,0 SA | 4,8 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G | A1,C,G, J,1,3,7 | 979kj 8,8 F | 4,9 g.F 22,3 KH | 0,5 ZU 15,6 EW | 1,9 SA | 5,5 BE	**Fischplatte nach Angebot** mit Brot und Butter F | A1,A2,D,8 | 853kj 12,1 F | 5,0 g.F 14,6 KH | 1,9 ZU 8,5 EW | 1,6 SA | 3,4 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 796kj 13,9 F | 6,0 g.F 12,7 KH | 3,4 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 5,8 BE	**Käseplatte „Winzer Art"** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V | A1,A2, G,1,2 | 1022kj 13,6 F | 8,6 g.F 18,4 KH | 4,1 ZU 11,5 EW | 1,4 SA | 3,6 BE

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag 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= Fermfleisch; 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); [I]= Selleriе / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Süßwelke / Süßwelkerzeugnisse ; [M]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; [N]= Erdnüsse / Erdnüsse Erzeugnisse ; [O]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.