Speiseplan 14. KW

	Montag, 30.03.26	Dienstag, 31.03.26	Mi., 01.04.26, Ende der Grünkohlsaison	Do., 02.04.26, Ende der Grünkohlsaison	Fr. 03.04.26, Karfreitag	Samstag, 04.04.26	So., 05.04.26, Ostersonntag
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €	**Gegrillte Schweinehaxe** (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S | A1,G, 2,4,5,9 | 460kj 6,4 F | 2,3 g.F 8,9 KH | 1,8 ZU 3,2 EW | 5,5 SA | 3,8 BE	**Gegrillte Schweinehaxe** (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S | A1,G, 2,4,5,9 | 460kj 6,4 F | 2,3 g.F 8,9 KH | 1,8 ZU 3,2 EW | 5,5 SA | 3,8 BE	**„Grünkohlplatte" -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln 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 Bratkartoffeln 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	**„Sauerkrautplatte"** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,75 €** S | A1,G,5,9 | 382kj 3,0 F | 1,1 g.F 9,3 KH | 2,2 ZU 5,9 EW | 1,6 SA | 4,0 BE	**„Sauerkrautplatte"** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,75 €** S | A1,G,5,9 | 382kj 3,0 F | 1,1 g.F 9,3 KH | 2,2 ZU 5,9 EW | 1,6 SA | 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 2,0 F | 0,6 g.F 8,8 KH | 1,8 ZU 6,0 EW | 9,9 SA | 4,1 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1	**Spaghetti „Bolognese"** dazu Krautsalat R | A1,C,I, J,1,3,8 | 484kj 4,3 F | 1,5 g.F 14,4 KH | 2,1 ZU 4,3 EW | 1,2 SA | 6,5 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S | A1,G,I, J,1,8 | 441kj 4,6 F | 1,6 g.F 11,3 KH | 2,3 ZU 4,9 EW | 1,9 SA | 5,3 BE	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S | A1,G, 1,3,7 | 422kj 5,5 F | 2,2 g.F 8,6 KH | 2,0 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 3,7 BE	**Schweinerahmgulasch** mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 474kj 2,9 F | 0,8 g.F 15,6 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 2,5 SA | 6,9 BE	**Geschnetzeltes „Züricher Art"** in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis S | A1,G,I,1 | 370kj 1,7 F | 0,6 g.F 13,6 KH | 0,6 ZU 4,0 EW | 1,3 SA | 6,1 BE	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S | A1,C,G,I, J,1,3,8 | 480kj 2,9 F | 0,8 g.F 15,8 KH | 1,1 ZU 5,7 EW | 2,6 SA | 6,9 BE	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S | A1,G,I,1 | 403kj 5,0 F | 1,9 g.F 9,5 KH | 0,9 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 4,4 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	**Truthahngulasch** mit Möhrengemüse und Nudeln G | A1,F,G,I | 386kj 1,0 F | 0,3 g.F 14,4 KH | 1,9 ZU 6,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE	**Feiner Milchreis** mit feinen Früchten und Zimt V | G,2,8 | 340kj 1,7 F | 0,8 g.F 13,5 KH | 5,2 ZU 3,3 EW | 0,1 SA | 6,2 BE	**Gedünstetes Seelachsfilet** mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 336kj 2,1 F | 0,9 g.F 10,6 KH | 1,9 ZU 4,6 EW | 1,7 SA | 4,5 BE	**Rinderfrikadelle** in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree R | A1,C, G,I,J,1 | 409kj 2,9 F | 1,1 g.F 11,3 KH | 1,2 ZU 5,8 EW | 1,2 SA | 5,4 BE	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Kartoffelpüree R | A1,C, G,I,J,1 | 335kj 2,5 F | 1,0 g.F 9,8 KH | 2,2 ZU 4,2 EW | 1,2 SA | 4,4 BE	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R G | A1,G,I | 311kj 1,9 F | 0,6 g.F 9,1 KH | 1,5 ZU 4,5 EW | 1,2 SA | 4,2 BE	**Feines Seefischfilet (paniert)** in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 297kj 0,9 F | 0,3 g.F 11,5 KH | 2,9 ZU 3,9 EW | 1,3 SA | 5,1 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	**Schweinebraten** in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree S | A1,G,I | 287kj 1,9 F | 0,4 g.F 7,3 KH | 1,1 ZU 5,1 EW | 0,9 SA | 3,2 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G | A1,F,I,8 | 414kj 1,4 F | 0,4 g.F 15,5 KH | 1,9 ZU 5,7 EW | 1,1 SA | 5,8 BE	**Griechischer Hackbraten („Bifteki")** mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S | A1,C,I, J,1,3,8 | 434kj 5,8 F | 2,3 g.F 9,6 KH | 2,2 ZU 3,5 EW | 0,9 SA | 4,1 BE	**Gegrillte Hähnchenkeule** auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti G | A1,I,1 | 557kj 5,5 F | 2,0 g.F 12,7 KH | 1,5 ZU 7,7 EW | 0,7 SA | 5,9 BE	**Geflügelbällchen** in brauner Sauce dazu Gemüsereis G | A1,G,I,J | 394kj 1,0 F | 0,4 g.F 15,8 KH | 1,0 ZU 5,3 EW | 1,4 SA | 5,9 BE	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V | A1,I,K | 407kj 2,9 F | 0,3 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 3,9 EW | 0,9 SA | 5,4 BE	**Bandnudeln** in leckerer Spinat-Käse-Sauce V | A1,G,I,1 | 487kj 2,6 F | 1,3 g.F 18,3 KH | 0,8 ZU 4,5 EW | 1,5 SA | 7,4 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25 € M4	**Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I | 313kj 1,3 F | 0,5 g.F 10,7 KH | 1,4 ZU 5,8 EW | 1,6 SA | 5,5 BE	**„Cordon Bleu"** vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln S | A1,G,I, 1,3,7 | 485kj 3,2 F | 1,3 g.F 13,8 KH | 0,7 ZU 7,0 EW | 0,8 SA | 6,4 BE	**Geflügelfilets** in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln G | A1,G,I,1 | 532kj 1,2 F | 0,3 g.F 16,2 KH | 1,8 ZU 8,0 EW | 1,5 SA | 7,4 BE	**Herzhafter Kasselernacken** in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 290kj 2,2 F | 0,8 g.F 8,0 KH | 1,1 ZU 3,9 EW | 1,5 SA | 3,3 BE	**Wildlachsfilet** mit Dillrahmsauce, dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,20 €** F | A1,D,G,I,1 | 303kj 1,5 F | 0,5 g.F 7,0 KH | 1,5 ZU 7,1 EW | 1,3 SA | 3,6 BE	**Zartes Wildgulasch** mit Waldpilzsauce dazu Bohnengemüse und Schupfnudeln S W | A1,C,G,I,1 | 484kj 2,4 F | 0,9 g.F 16,7 KH | 1,8 ZU 6,3 EW | 1,2 SA | 7,7 BE	**Schweinesteak mit Grillgemüse** in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen S | A1,I,1 | 374kj 1,3 F | 0,1 g.F 13,6 KH | 1,7 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 5,6 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5	**Gemüsepfanne Bulgur** (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel V | A1,F,G,I,1 | 380kj 1,2 F | 0,3 g.F 15,4 KH | 1,4 ZU 3,4 EW | 0,3 SA | 6,2 BE	**Rührei mit Rahmspinat** und Püree V | A1,C,G,I,1 | 423kj 5,5 F | 1,9 g.F 7,9 KH | 1,3 ZU 5,0 EW | 1,0 SA | 3,5 BE	**Kürbiscurry** mit Reis V | A1,G,I,1 | 411kj 2,5 F | 1,2 g.F 17,1 KH | 1,8 ZU 2,0 EW | 1,0 SA | 7,0 BE	**Gemüsefrikadelle** in Tomatensauce und Vollkornnudeln V | A1,A4, C,G,I,1,3 | 429kj 1,6 F | 0,3 g.F 17,7 KH | 3,1 ZU 3,4 EW | 1,8 SA | 6,5 BE	**Gemüse-Kartoffel-Auflauf** mit herzhaftem Käse überbacken V | A1,G,I,1 | 408kj 3,9 F | 2,3 g.F 10,9 KH | 1,6 ZU 4,1 EW | 1,1 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	**Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf** mit zartem Rindfleisch R | A1,I,1 | 255kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,4 KH | 1,7 ZU 2,8 EW | 0,6 SA | 3,8 BE	**Deftige Erbsensuppe** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G | I,1,2,3 | 318kj 2,8 F | 0,2 g.F 8,9 KH | 0,7 ZU 3,6 EW | 0,6 SA | 4,1 BE	**Spaghetti „Carbonara"** Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat S | A1,G,I, 1,2,3 | 552kj 4,5 F | 1,6 g.F 18,1 KH | 2,7 ZU 4,4 EW | 0,9 SA | 7,9 BE	**Rheinischer Kartoffeleintopf** mit Kasseler und frischem Porree S | A1,G,I,1,3 | 274kj 1,6 F | 0,7 g.F 9,9 KH | 0,9 ZU 2,7 EW | 0,5 SA | 4,5 BE	**Geflügelhackfleisch-Pfanne** mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) G | A1,F,I | 417kj 1,9 F | 0,7 g.F 17,0 KH | 2,2 ZU 2,5 EW | 0,5 SA | 7,5 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	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S | C,G,J, 1,2,3,8 | 345kj 4,5 F | 2,1 g.F 3,4 KH | 2,2 ZU 6,7 EW | 0,7 SA | 1,0 BE	**Salatteller „Köttbullar"** mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V | C,G,J,1,3,8 | 289kj 3,3 F | 1,1 g.F 6,9 KH | 2,7 ZU 2,1 EW | 0,5 SA | 2,4 BE	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V | C,G,J,1,3,8 | 428kj 7,6 F | 3,4 g.F 3,8 KH | 2,1 ZU 3,7 EW | 1,5 SA | 1,3 BE	**Salatteller „Rustica"** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S | A1,C,G,I,J | 294kj 4,2 F | 1,6 g.F 4,1 KH | 2,4 ZU 4,0 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	**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	**Sahnegrießbrei** mit Himbeeren V | A1,G,1 | 436kj 1,3 F | 0,6 g.F 20,0 KH | 14,5 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 494kj 2,2 F | 0,9 g.F 21,5 KH | 12,6 ZU 3,1 EW | 0,2 SA | 7,6 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 494kj 2,2 F | 0,9 g.F 21,5 KH | 12,6 ZU 3,1 EW | 0,2 SA | 7,6 BE	**Milchreis** mit roter Grütze V | G,1 | 453kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,8 KH | 12,8 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,7 BE	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V | A1,G,1,2,3 | 879kj 10,6 F | 5,1 g.F 25,8 KH | 10,7 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 10,8 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= Fermifresch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere/ Krebstierzeugnisse ; [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 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.