Speiseplan 31. KW

	Montag, 27.07.26	Dienstag, 28.07.26	Mittwoch, 29.07.26	Donnerstag, 30.07.26	Freitag, 31.07.26	Samstag, 01.08.26	Sonntag, 02.08.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85 €	**„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	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Menü-Aufpreis + 1,25 € S F | A1,D,G,I, 2,4,5,9 | 363kj 3,1 F | 1,0 g.F 10,4 KH | 2,4 ZU 3,7 EW | 2,1 SA | 4,7 BE	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Menü-Aufpreis + 1,25 € S F | A1,D,G,I, 2,4,5,9 | 363kj 3,1 F | 1,0 g.F 10,4 KH | 2,4 ZU 3,7 EW | 2,1 SA | 4,7 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	**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	**Champignons** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S | A1,C,G,I, J,2,4,9 | 508kj 6,4 F | 1,5 g.F 10,3 KH | 0,8 ZU 5,3 EW | 0,7 SA | 3,9 BE	**Champignons** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S | A1,C,G,I, J,2,4,9 | 508kj 6,4 F | 1,5 g.F 10,3 KH | 0,8 ZU 5,3 EW | 0,7 SA | 3,9 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85 € M1	**„Makkaroni al Forno“ (aus dem Backofen)** Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R | A1,G,I | 517kj 3,5 F | 2,0 g.F 16,0 KH | 1,2 ZU 6,6 EW | 2,5 SA | 6,7 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	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S | A1,F,G, I,1,3 | 422kj 5,1 F | 2,0 g.F 9,0 KH | 1,4 ZU 4,0 EW | 1,9 SA | 3,7 BE	**Hähnchen-Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G | A1,C,G,I,J | 451kj 2,7 F | 1,2 g.F 17,3 KH | 2,1 ZU 2,9 EW | 1,4 SA | 7,4 BE	**Frische Kartoffelpuffer** („Reibekuchen“) mit leckerem Apfelmus V | A1,C,3 | 559kj 5,0 F | 0,5 g.F 18,9 KH | 8,6 ZU 1,7 EW | 0,7 SA | 7,2 BE	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S | A1,I,1 | 287kj 1,1 F | 0,1 g.F 8,8 KH | 0,9 ZU 5,3 EW | 1,5 SA | 3,7 BE	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S | A1,G, I,J,2,8 | 446kj 3,1 F | 1,1 g.F 12,5 KH | 1,6 ZU 6,7 EW | 2,7 SA | 6,3 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis R G | A1,G,I | 350kj 0,9 F | 0,3 g.F 13,8 KH | 0,9 ZU 4,6 EW | 1,3 SA | 6,3 BE	**Frischer Markteintopf** mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen G | A1,I,2,3 | 292kj 3,3 F | 1,0 g.F 7,5 KH | 0,6 ZU 2,5 EW | 0,9 SA | 3,6 BE	**Geflügelfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis G | A1,C, G,I,J,1 | 456kj 2,7 F | 1,3 g.F 18,2 KH | 1,5 ZU 2,7 EW | 1,1 SA | 8,1 BE	**Schweinegulasch „Räuber Art“** mit pikanter Balkansauce, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln S | A1,I,1 | 387kj 1,5 F | 0,1 g.F 13,6 KH | 1,7 ZU 5,8 EW | 2,2 SA | 6,1 BE	**Gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S | A1,G, I,1,3,7 | 472kj 6,6 F | 2,7 g.F 9,0 KH | 1,5 ZU 4,0 EW | 1,4 SA | 3,6 BE	**Pikanter Linseneintopf** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G | I,1,2,3 | 349kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,3 KH | 0,6 ZU 4,0 EW | 0,9 SA | 4,5 BE	**Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Langkornreis G | A1,G,I | 334kj 0,9 F | 0,4 g.F 11,9 KH | 0,8 ZU 5,4 EW | 0,8 SA | 5,2 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Wirsingroulade „Hausmacher Art“** in Specksauce dazu Kartoffeln S | A1,I,2,3 | 447kj 5,4 F | 2,2 g.F 10,3 KH | 1,5 ZU 3,5 EW | 1,4 SA | 4,7 BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S | A1,I,1 | 307kj 1,0 F | 0,1 g.F 10,1 KH | 1,2 ZU 5,3 EW | 1,8 SA | 4,4 BE	**Seelachsfilet** in fruchtiger Tomatensauce dazu Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) F | A1,D,I | 405kj 0,8 F | 0,2 g.F 15,9 KH | 1,8 ZU 6,6 EW | 1,7 SA | 6,5 BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S | A1,C, G,I,J,1 | 420kj 4,7 F | 1,6 g.F 9,7 KH | 2,0 ZU 4,6 EW | 1,4 SA | 4,6 BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S | A1,G,I | 485kj 1,8 F | 0,2 g.F 13,1 KH | 0,7 ZU 6,9 EW | 1,2 SA | 5,7 BE	**Gemüsebratling** auf Karottensauce mit Erbsenpüree V | A1,C,G,I,1 | 390kj 3,6 F | 0,9 g.F 12,1 KH | 2,3 ZU 2,5 EW | 0,6 SA | 4,1 BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce V | A1,G,I | 464kj 2,6 F | 1,7 g.F 16,7 KH | 2,6 ZU 4,6 EW | 2,6 SA | 7,6 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 10,40 € M4	**Fleischpfanne „Hubertus“** mit Rotkohl und Kartoffelklöße S | A1,G, I,1,3,8 | 319kj 1,5 F | 0,2 g.F 10,6 KH | 2,5 ZU 4,5 EW | 2,1 SA | 4,5 BE	**Schweineschnitzel** in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S | A1,C,I, J,1,3,8 | 517kj 5,2 F | 2,0 g.F 11,8 KH | 2,4 ZU 6,5 EW | 1,4 SA | 5,2 BE	**Rinderzwiebelbraten** in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken Menü-Aufpreis + 0,70 € R | A1,J,1,3,8 | 448kj 3,6 F | 1,3 g.F 11,4 KH | 2,5 ZU 6,3 EW | 1,2 SA | 5,0 BE	**Hähnchenfiletstreifen** in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G | A1,C,G,I,1 | 338kj 1,0 F | 0,4 g.F 10,4 KH | 0,6 ZU 7,3 EW | 0,6 SA | 4,0 BE	**Paniertes Seelachsfilet** in milder Senfsauce mit Karotten und Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € F | A1,D, G,I,J,1 | 394kj 1,7 F | 0,6 g.F 15,0 KH | 2,1 ZU 4,9 EW | 0,9 SA | 7,2 BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G | A1,C,J, 1,3,8 | 465kj 2,8 F | 1,2 g.F 16,9 KH | 4,1 ZU 4,2 EW | 1,4 SA | 7,2 BE	**Gefüllte Rinderroulade** nach Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,20 € S R | A1,J,1,8 | 692kj 1,5 F | 0,6 g.F 8,6 KH | 2,6 ZU 5,2 EW | 2,0 SA | 4,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,60 € M5	**Klassisches Eieromelette** mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V | A1,C, G,I,1,7 | 394kj 3,1 F | 0,7 g.F 11,9 KH | 1,6 ZU 4,2 EW | 1,8 SA | 4,8 BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V | A1,C,G,I,1 | 465kj 2,5 F | 1,0 g.F 17,4 KH | 1,9 ZU 3,6 EW | 0,6 SA | 7,3 BE	**Vegetarische Currywurst** mit Naturreis und Zucchinisalat V | A1,C,F, G,I,1,8 | 507kj 4,2 F | 0,4 g.F 15,8 KH | 3,3 ZU 4,5 EW | 1,2 SA | 6,9 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	**Geschmorte Champignons „a la Creme“** mit kleinen Bandnudeln V | A1,G,I,1 | 448kj 2,4 F | 1,1 g.F 17,5 KH | 0,9 ZU 3,4 EW | 1,2 SA | 6,9 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 8,60 € M6	**Kräftiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R | A1,I,1 | 259kj 1,5 F | 0,4 g.F 9,0 KH | 0,9 ZU 2,9 EW | 1,2 SA | 4,1 BE	**Rigatoni-Nudeln „al Arrabiata“** mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V | A1,I,1,8 | 402kj 1,1 F | 0,3 g.F 18,0 KH | 2,6 ZU 3,0 EW | 1,4 SA | 7,5 BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G | A1,C,I,J,1 | 336kj 2,9 F | 1,2 g.F 11,7 KH | 3,3 ZU 1,6 EW | 0,5 SA | 5,7 BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli-Gemüsesauce V | A1,G,I,1 | 390kj 1,7 F | 0,8 g.F 15,5 KH | 1,4 ZU 3,3 EW | 1,2 SA | 6,2 BE	**Altdeutscher Stielmuseintopf** mit Schweinefleischwürfeln S | A1,I,1 | 238kj 1,0 F | 0,4 g.F 8,2 KH | 0,1 ZU 3,0 EW | 0,6 SA | 3,7 BE	
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60 € M7	**Geflügelfrikadelle** mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur G | A1,C,G, J,1,3,8 | 643kj 9,9 F | 4,3 g.F 11,2 KH | 1,0 ZU 4,9 EW | 0,7 SA | 4,5 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S | C,G,I,1,3,8 | 293kj 3,4 F | 1,1 g.F 3,1 KH | 2,0 ZU 6,3 EW | 0,3 SA | 0,9 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G | A1,F,G,3 | 383kj 2,6 F | 0,4 g.F 8,7 KH | 1,6 ZU 7,8 EW | 0,4 SA | 2,6 BE	**Thunfisch-Salatteller** mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F | C,D,G, J,1,3,8 | 433kj 6,3 F | 2,0 g.F 3,4 KH | 1,7 ZU 4,9 EW | 0,3 SA | 0,9 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S | A1,A2, G,2,7,8 | 818kj 14,4 F | 3,8 g.F 10,2 KH | 1,6 ZU 5,2 EW | 1,4 SA | 3,6 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,60 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,1 | 439kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 12,7 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,5 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze 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	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V | A1,C,G,3 | 570kj 2,4 F | 0,7 g.F 23,6 KH | 11,9 ZU 3,7 EW | 0,3 SA | 10,0 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V | A1,G,1 | 625kj 3,0 F | 0,8 g.F 26,3 KH | 13,0 ZU 3,8 EW | 0,4 SA | 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G,3 | 452kj 1,5 F | 0,7 g.F 21,1 KH | 14,2 ZU 2,3 EW | 0,1 SA | 8,9 BE	**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen V | A1,C,F,G,1 | 1090kj 6,6 F | 0,0 g.F 28,8 KH | 15,4 ZU 2,5 EW | 0,0 SA | 6,3 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 504kj 2,4 F | 0,8 g.F 20,5 KH | 8,8 ZU 3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,J,1,3,8 | 510kj 6,7 F | 2,7 g.F 10,0 KH | 0,8 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G | A1,A2, G,1,3,7 | 963kj 13,0 F | 5,7 g.F 15,1 KH | 0,9 ZU 12,6 EW | 1,5 SA | 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S | A1,A2,C, G,J,3,8 | 877kj 13,9 F | 5,6 g.F 13,7 KH | 0,7 ZU 6,8 EW | 1,3 SA | 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G | A1,C,G, J,1,3,8 | 806kj 13,3 F | 5,7 g.F 11,0 KH | 2,6 ZU 7,5 EW | 0,6 SA | 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S | A1,2,3 | 503kj 5,9 F | 1,3 g.F 11,6 KH | 2,2 ZU 5,0 EW | 0,3 SA | 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G, J,1,2,3,7, | 1018kj 19,7 F | 4,3 g.F 10,7 KH | 1,4 ZU 5,3 EW | 1,7 SA | 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S | A1,C,G, J,1,3,8 | 861kj 15,1 F | 6,7 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 5,0 EW | 1,0 SA | 3,8 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= Fernfleisch; 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 / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queensländnuss); [I]= Sellerie / 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.