Speiseplan 40. KW

	Montag, 28.09.26	Dienstag, 29.09.26	Mittwoch, 30.09.26	Donnerstag, 01.10.26	Freitag, 02.10.26	Sa., 03.10.26, Tag der Dt. Einheit	Sonntag, 04.10.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95 €	**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,,L13 | 672kj 1,4 F | 0,5 g.F 8,0 KH | 2,3 ZU 5,1 EW | 1,6 SA | 4,2 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G A1,C,I, L2,3,5 | 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, L2,3,5 | 407kj 3,8 F | 1,3 g.F 12,0 KH | 1,2 ZU 3,6 EW | 1,2 SA | 4,8 BE	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree **Menü-Aufpreis + 1,75 €** R A1,G,I,9 | 270kj 0,9 F | 0,3 g.F 7,6 KH | 1,2 ZU 5,7 EW | 3,7 SA | 4,8 BE	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree **Menü-Aufpreis + 1,75 €** R A1,G,I,9 | 270kj 0,9 F | 0,3 g.F 7,6 KH | 1,2 ZU 5,7 EW | 3,7 SA | 4,8 BE	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F S A1,D,G,I,9 | 280kj 1,7 F | 0,8 g.F 8,4 KH | 1,1 ZU 4,3 EW | 1,7 SA | 3,6 BE	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F S A1,D,G,I,9 | 280kj 1,7 F | 0,8 g.F 8,4 KH | 1,1 ZU 4,3 EW | 1,7 SA | 3,6 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,95 € M1	**Mini-Hacksteaks** in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree S A1,C, G,I,L1 | 482kj 4,9 F | 1,7 g.F 10,1 KH | 1,4 ZU 4,7 EW | 1,1 SA | 4,6 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	**Kräftiger Hühnersuppeneintopf** mit buntem Gemüse 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	**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	**Wiener Würstchen** mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S A1,1,3,7 | 389kj 4,0 F | 1,6 g.F 10,1 KH | 1,7 ZU 3,3 EW | 2,3 SA | 4,7 BE	**Herzhafter Kasselernacken** in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,L1,3,8 | 327kj 1,9 F | 0,7 g.F 11,0 KH | 3,0 ZU 3,6 EW | 2,1 SA | 5,1 BE	**Rinderragout** mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln R A1 | 269kj 0,9 F | 0,2 g.F 7,5 KH | 1,4 ZU 5,4 EW | 1,5 SA | 3,3 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	**Hähnchenbrustfilet** in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti G A1,F,G,I | 408kj 0,9 F | 0,3 g.F 15,1 KH | 2,0 ZU 7,0 EW | 0,8 SA | 6,8 BE	**Schweinegulasch** in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln S A1,G,I | 400kj 1,6 F | 0,2 g.F 13,7 KH | 0,8 ZU 5,9 EW | 2,4 SA | 6,2 BE	**Bratwurst** in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,I | 464kj 6,2 F | 2,3 g.F 9,4 KH | 1,4 ZU 3,9 EW | 1,9 SA | 4,3 BE	**Seelachs im Backteig** auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F A1,D,G,I,1 | 343kj 1,1 F | 0,4 g.F 11,5 KH | 1,6 ZU 5,7 EW | 1,7 SA | 5,4 BE	**Gekochte Eier** in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,C, G,I,L1 | 388kj 4,7 F | 1,5 g.F 8,8 KH | 2,6 ZU 3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE	**Klassischer Möhreneintopf** mit pikanter Rinderfrikadelle R A1,C,I,L1 | 305kj 2,5 F | 1,0 g.F 8,4 KH | 2,3 ZU 3,8 EW | 0,5 SA | 4,2 BE	**Schweinebraten** in Kümmel-Senfsauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln S A1,G,L,I,L1 | 304kj 1,3 F | 0,2 g.F 8,9 KH | 1,1 ZU 5,3 EW | 1,9 SA | 3,9 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	**Gefüllte Paprikaschote** in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,I | 383kj 1,7 F | 0,8 g.F 14,8 KH | 2,3 ZU 3,7 EW | 1,3 SA | 6,7 BE	**Gebratene Fleischbällchen** vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R A1,I,8 | 483kj 3,7 F | 0,1 g.F 15,7 KH | 2,4 ZU 4,4 EW | 1,4 SA | 6,8 BE	**Fischstäbchen** mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D,G,I | 411kj 3,7 F | 0,7 g.F 11,3 KH | 2,3 ZU 4,5 EW | 1,2 SA | 4,5 BE	**Spiral-Nudeln („Spirellis“)** mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,I,L2,3 | 426kj 1,4 F | 0,2 g.F 17,4 KH | 2,3 ZU 4,1 EW | 3,1 SA | 7,7 BE	**Hähnchenfleisch süß sauer** mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln G A1,F,I,8 | 458kj 1,2 F | 0,3 g.F 18,4 KH | 2,7 ZU 5,8 EW | 1,4 SA | 7,4 BE	**Linsen-Bolognese** mit Vollkorn-Fusilli V A1,I | 384kj 1,2 F | 0,2 g.F 15,7 KH | 2,1 ZU 3,8 EW | 1,4 SA | 6,6 BE	**Bunte Tortellini** mit Käse-Spinatsauce V A1,C,G,L1 | 407kj 2,8 F | 1,4 g.F 13,8 KH | 1,5 ZU 3,8 EW | 0,5 SA | 5,0 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,70 € M4	**Schweinelende-Braten** („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,L1 | 304kj 1,0 F | 0,1 g.F 9,6 KH | 1,3 ZU 5,2 EW | 1,7 SA | 4,3 BE	**Klassischer Sauerbraten** in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R A1,G,1,3,8 | 387kj 1,2 F | 0,1 g.F 13,3 KH | 5,2 ZU 5,9 EW | 2,2 SA | 5,5 BE	**Zartes Geflügelschnitzel** „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti G A1,I | 561kj 3,7 F | 0,5 g.F 18,3 KH | 1,8 ZU 6,3 EW | 1,7 SA | 7,2 BE	**Filettöpfchen** Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G A1,G,L1 | 255kj 0,7 F | 0,2 g.F 7,5 KH | 1,3 ZU 5,4 EW | 2,0 SA | 3,3 BE	**Blauer Seehecht („Hoki“)** - Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F A1,D,G,L1 | 390kj 2,5 F | 0,7 g.F 11,5 KH | 1,6 ZU 5,4 EW | 1,8 SA | 5,3 BE	**Gebratene Hähnchenbrust** in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“) G A1,F,G,L1 | 420kj 1,2 F | 0,5 g.F 14,5 KH | 0,9 ZU 7,6 EW | 0,9 SA | 7,0 BE	**Grüne Tagliatelle** (Bandnudeln) mit Hack und Champignons in Sauerrahm R A1,C, G,L,L1,2 | 488kj 4,1 F | 2,1 g.F 13,1 KH | 1,0 ZU 6,4 EW | 2,0 SA | 5,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,70 € M5	**Maultaschen (Vegetarisch)** in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C,G, L,L1,3,8 | 601kj 5,9 F | 3,2 g.F 16,6 KH | 2,6 ZU 6,2 EW | 1,0 SA | 7,7 BE	**Bunte Tofu-Gemüsepfanne** mit Kräutersauce und Karottenpüree V A1,F,G,L1 | 324kj 2,4 F | 0,8 g.F 10,6 KH | 2,2 ZU 2,7 EW | 0,4 SA | 4,3 BE	**Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge)** mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V G | 350kj 1,4 F | 0,2 g.F 11,7 KH | 2,5 ZU 5,3 EW | 0,7 SA | 6,2 BE	**Kräuterseitling** „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V A1,C,G,L1 | 500kj 3,7 F | 0,8 g.F 18,0 KH | 1,8 ZU 3,1 EW | 1,3 SA | 6,5 BE	**Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf** mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,L1 | 366kj 3,1 F | 1,9 g.F 10,1 KH | 1,5 ZU 4,2 EW | 0,4 SA | 4,6 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 7,70 € M6	**Spaghetti „Bolognese“** dazu Gurkensalat R A1,C, I,L1,3,8 | 434kj 3,2 F | 1,1 g.F 14,0 KH | 1,9 ZU 4,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R A1,I,1 | 263kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,9 KH | 0,9 ZU 3,0 EW | 1,2 SA | 4,1 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Bockwurst S I,1,3,7 | 371kj 4,0 F | 1,6 g.F 8,2 KH | 0,6 ZU 4,2 EW | 0,9 SA | 4,0 BE	**Mexikanischer Bohneneintopf** mit Rauchfleisch S A1,I,2,3 | 450kj 2,3 F | 0,8 g.F 11,7 KH | 1,3 ZU 5,6 EW | 0,4 SA | 5,4 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		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60 € 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 dazu French-Dressing F C,D,G,I, J,1,3,8 | 463kj 8,5 F | 3,1 g.F 4,2 KH | 2,5 ZU 4,1 EW | 0,5 SA | 1,2 BE	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurtdressing G A1,F,G,3 | 384kj 2,6 F | 0,4 g.F 8,7 KH | 1,5 ZU 7,9 EW | 0,4 SA | 2,6 BE	**Zwei Frikadellen** mit Nudelsalat S A1,C,G, I,J,1,3,8 | 839kj 14,8 F | 6,3 g.F 12,5 KH | 0,8 ZU 5,2 EW | 1,0 SA | 4,3 BE	**Elsässer-Salat,** Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing V C,J,1,3,8 | 243kj 3,8 F | 0,8 g.F 4,0 KH | 2,8 ZU 1,1 EW | 0,3 SA | 1,2 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,70 € 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	**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	**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	**Germknödel** mit Vanillesauce V A1,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 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 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	**Kaiserschmarrn** mit Vanillesauce V A1,C, G,1,7 | 649kj 5,0 F | 1,4 g.F 23,4 KH | 13,5 ZU 4,0 EW | 0,5 SA | 9,8 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= Fermifleisch; 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 ; [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.