

Speiseplan 7. KW Montag, 10.02.25 Dienstag, 11.02.25 Mittwoch, 12.02.25 Donnerstag, 13.02.25 Freitag, 14.02.25 Samstag, 15.02.25 Sonntag, 16.02.25

Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Menü-Aufpreis + 2,75 €

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops 5,8 BE

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops 5,8 BE

„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € 4,1 BE

„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € 4,1 BE

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,25 € 4,1 BE

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,25 € 4,1 BE

Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40 € M1

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln 5,7 BE

Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln 4,2 BE

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 3,8 BE

Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE

Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln 3,9 BE

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch 4,0 BE

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais 5,3 BE

Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2

Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln 3,8 BE

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat 6,8 BE

Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 5,5 BE

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln 3,7 BE

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln 4,3 BE

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE

Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln 3,5 BE

Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3

Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat 7,6 BE

Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch 6,1 BE

Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat 5,9 BE

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat 7,1 BE

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat 6,6 BE

Vegetarische Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern 5,8 BE

Linsen-Bolognese mit Nudeln 7,3 BE

Für Feinschmecker Unser Premium 9,95 € M4

Seelachsfilet, paniert mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € 7,7 BE

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 3,3 BE

Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 0,70 € 4,5 BE

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln 5,0 BE

Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Menü-Aufpreis + 0,70 € 5,2 BE

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,6 BE

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle 5,7 BE

Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15 € M5

Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis 8,4 BE

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 3,2 BE

Makkaroni-Nudelaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 13,8 BE

Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce 7,3 BE

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-ZucchiniGemüse und Püree 6,0 BE

Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen! Ihr Menü-Bringdienst GLORIA seit 1989

Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15 € M6

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage 4,1 BE

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln 4,5 BE

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel 4,1 BE

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler 3,6 BE

Italienischer Gemüseintopf 4,6 BE

„all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 4,2 BE

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing 0,9 BE

Frische Salate der Saison mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu Cocktaildressing 2,9 BE

Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing 0,9 BE

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 3,0 BE

0421-610010 oder 0441-3900033 Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15 € M8

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 8,8 BE

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 9,4 BE

Feiner Grießbrei mit roter Grütze 10,4 BE

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 5,9 BE

Mandarinenmilchreis 8,8 BE

Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce 8,8 BE

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 8,6 BE

KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 3,7 BE

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 5,9 BE

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 2,6 BE

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 4,7 BE

Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 4,0 BE

Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot 2,9 BE

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur 4,1 BE

Unsere Menüs sind Speisefolge vorbehalten. Änderungen der Nährwertangaben = Ca.-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert. enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide, 11= Weizen, 12= Roggen, 13= Gerste, 14= Hafer, 15= Dinkel, 16= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, 17= Pflanzöl, 18= Macadamianuss und HD= Querschnitt, 19= Schokolade, 20= Mandel, 21= Schokolade, 22= Nuss, 23= Haselnuss, 24= Walnuss, 25= Cashew, 26= Sesam, 27= Sesam, 28= Sesam, 29= Sesam, 30= Sesam, 31= Sesam, 32= Sesam, 33= Sesam, 34= Sesam, 35= Sesam, 36= Sesam, 37= Sesam, 38= Sesam, 39= Sesam, 40= Sesam, 41= Sesam, 42= Sesam, 43= Sesam, 44= Sesam, 45= Sesam, 46= Sesam, 47= Sesam, 48= Sesam, 49= Sesam, 50= Sesam, 51= Sesam, 52= Sesam, 53= Sesam, 54= Sesam, 55= Sesam, 56= Sesam, 57= Sesam, 58= Sesam, 59= Sesam, 60= Sesam, 61= Sesam, 62= Sesam, 63= Sesam, 64= Sesam, 65= Sesam, 66= Sesam, 67= Sesam, 68= Sesam, 69= Sesam, 70= Sesam, 71= Sesam, 72= Sesam, 73= Sesam, 74= Sesam, 75= Sesam, 76= Sesam, 77= Sesam, 78= Sesam, 79= Sesam, 80= Sesam, 81= Sesam, 82= Sesam, 83= Sesam, 84= Sesam, 85= Sesam, 86= Sesam, 87= Sesam, 88= Sesam, 89= Sesam, 90= Sesam, 91= Sesam, 92= Sesam, 93= Sesam, 94= Sesam, 95= Sesam, 96= Sesam, 97= Sesam, 98= Sesam, 99= Sesam, 100= Sesam.