Speiseplan 23. KW

	Montag, 02.06.25	Dienstag, 03.06.25	Mittwoch, 04.06.25	Donnerstag, 05.06.25	Freitag, 06.06.25	Samstag, 07.06.25	So., 08.06.25, Pfingstsonntag
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40 €	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) S | A1,A2,C, G,I,J,2,3,9 | 980kj 15,9 F | 4,1 g.F 14,6 KH | 1,5 ZU 7,9 EW | 1,8 SA | 2,6 BE	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) S | A1,A2,C, G,I,J,2,3,9 | 980kj 15,9 F | 4,1 g.F 14,6 KH | 1,5 ZU 7,9 EW | 1,8 SA | 2,6 BE	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 7,50 €** F | A1,D,G,I,9 | 285kj 2,3 F | 1,2 g.F 7,5 KH | 1,7 ZU 4,0 EW | 1,4 SA | 4,5 BE	**Seemannslabskaus** mit einem Spiegelei und einem Rollmops **Menü-Aufpreis + 0,75 €** R F | A1,C,G,I, 5,9 | 514kj 4,1 F | 1,7 g.F 12,2 KH | 1,0 ZU 8,4 EW | 5,7 SA | 5,8 BE	**Seemannslabskaus** mit einem Spiegelei und einem Rollmops **Menü-Aufpreis + 0,75 €** R F | A1,C,G,I, 5,9 | 514kj 4,1 F | 1,7 g.F 12,2 KH | 1,0 ZU 8,4 EW | 5,7 SA | 5,8 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 | 4,1BE	**Frischer Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 7,50 €** S | A1,C, G,I,9 | 394kj 3,9 F | 1,8 g.F 8,9 KH | 1,9 ZU 5,3 EW | 1,3 SA | 5,4 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40 € M1	**Geschmorte Hähnchenbrust** in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln G | A1,F,G, I,L,1,3 | 377kj 1,3 F | 0,2 g.F 12,8 KH | 1,9 ZU 6,2 EW | 1,0 SA | 5,7 BE	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Spiralnudeln G | A1,F,G,I | 372kj 1,0 F | 0,3 g.F 14,0 KH | 1,6 ZU 5,7 EW | 1,0 SA | 6,3 BE	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S | A1,G,I,1 | 270kj 1,6 F | 0,6 g.F 7,7 KH | 1,7 ZU 4,5 EW | 1,0 SA | 3,6 BE	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen S | A1,G,I,L3 | 351kj 1,2 F | 0,1 g.F 11,7 KH | 1,0 ZU 5,7 EW | 2,0 SA | 5,2 BE	**Szegediner Gulasch** Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln S | A1,I | 335kj 1,4 F | 0,0 g.F 9,8 KH | 1,1 ZU 6,2 EW | 1,9 SA | 3,9 BE	**Grüner Bohneneintopf** mit zartem Schweinefleisch S G | A1,I | 285kj 1,3 F | 0,5 g.F 8,7 KH | 1,1 ZU 4,1 EW | 0,8 SA | 4,0 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G | A1,F,G,L3 | 419kj 1,9 F | 0,7 g.F 14,1 KH | 1,5 ZU 6,4 EW | 1,4 SA | 5,3 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Magerer Schweinebraten** mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 309kj 1,3 F | 0,2 g.F 8,6 KH | 1,2 ZU 6,1 EW | 1,6 SA | 3,8 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S | A1,C,G, I,J,1 | 469kj 2,8 F | 1,1 g.F 16,0 KH | 2,2 ZU 5,6 EW | 1,3 SA | 6,8 BE	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln G | A1,G,I | 367kj 2,5 F | 0,8 g.F 12,2 KH | 0,7 ZU 3,7 EW | 1,6 SA | 5,4 BE	**Seelachsfilet „Naturell"** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 294kj 1,4 F | 0,5 g.F 7,3 KH | 1,7 ZU 6,9 EW | 1,5 SA | 3,7 BE	**Leberknödel** in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S | A1,C,G, I,J,1 | 287kj 2,2 F | 0,8 g.F 8,0 KH | 1,6 ZU 3,7 EW | 1,1 SA | 3,7 BE	**Pikantes Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G | A1,F,G,I | 273kj 0,8 F | 0,2 g.F 8,7 KH | 0,9 ZU 5,1 EW | 1,5 SA | 3,9 BE	**Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten")** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln S | A1,I,J | 279kj 1,0 F | 0,0 g.F 8,8 KH | 2,1 ZU 5,3 EW | 1,8 SA | 3,9 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Vollkorn-Spaghetti „Carbonara"** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat S | A1,G,I, 1,2,3 | 502kj 3,4 F | 1,4 g.F 16,5 KH | 1,9 ZU 5,0 EW | 1,6 SA | 7,6 BE	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch S | A1,G,I,1 | 559kj 5,2 F | 2,8 g.F 13,4 KH | 1,4 ZU 7,5 EW | 0,7 SA | 6,1 BE	**Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici")** vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R | A1,C,I, J,1,3 | 499kj 5,3 F | 2,1 g.F 13,0 KH | 2,4 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 5,9 BE	**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat S | A1,C,I, J,1,3 | 585kj 6,6 F | 2,7 g.F 16,7 KH | 3,1 ZU 3,4 EW | 1,5 SA | 7,1 BE	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G | A1,C,G, I,J,1,3 | 478kj 3,4 F | 1,4 g.F 15,6 KH | 2,8 ZU 5,2 EW | 1,3 SA | 6,6 BE	**Vegetarische Knödel-Dreierlei** Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V | A1,C,G,I,L3 | 438kj 3,1 F | 1,3 g.F 15,4 KH | 0,9 ZU 3,4 EW | 1,5 SA | 5,8 BE	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln V | A1,I | 395kj 0,4 F | 0,1 g.F 18,1 KH | 1,5 ZU 3,8 EW | 1,1 SA | 7,3 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,95 € M4	**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I | 441kj 2,7 F | 1,3 g.F 14,9 KH | 1,7 ZU 5,8 EW | 1,0 SA | 7,7 BE	**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln S | A1,G,I | 264kj 0,9 F | 0,2 g.F 7,4 KH | 1,4 ZU 5,4 EW | 1,7 SA | 3,3 BE	**Seelachsfilet im Backteig** auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D,G,I | 450kj 3,5 F | 1,4 g.F 13,1 KH | 2,7 ZU 5,5 EW | 1,7 SA | 5,7 BE	**Zartes gekochtes Rindfleisch** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln R | A1,G,I,1 | 470kj 2,5 F | 0,5 g.F 11,4 KH | 1,1 ZU 9,7 EW | 1,7 SA | 5,0 BE	**Paniertes Schollenfilet** auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,C,D, G,I,J,1,3 | 302kj 3,1 F | 1,2 g.F 8,9 KH | 1,8 ZU 1,7 EW | 1,5 SA | 4,0 BE	**Rindergeschnetzeltes „Jäger Art"** mit Bohnengemüse und Spätzle R | A1,C,I,1 | 422kj 2,7 F | 0,4 g.F 11,7 KH | 1,5 ZU 7,2 EW | 1,5 SA | 5,1 BE	**Geflügelroulade** in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen G | A1,C,G, I,J,1,3 | 340kj 0,9 F | 0,3 g.F 12,5 KH | 2,6 ZU 5,1 EW | 2,3 SA | 5,2 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15 € M5	**Asiatisches Wokgemüse** in pikanter Sauce mit Nudeln V | A1,F,I | 455kj 0,4 F | 0,1 g.F 21,7 KH | 4,7 ZU 3,9 EW | 1,5 SA | 8,2 BE	**Eieromelette** mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V | A1,C,G,I,1 | 326kj 3,3 F | 0,5 g.F 7,2 KH | 1,4 ZU 4,5 EW | 0,9 SA | 3,0 BE	**Makkaroni-Nudelauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V | A1,G,I,1 | 745kj 2,7 F | 1,6 g.F 30,6 KH | 2,5 ZU 6,8 EW | 0,5 SA | 13,8 BE	**Schmetterlingsnudeln („Farfalle")** in leckerer Käse-Spinat-Sauce V | A1,G,I,1 | 493kj 2,5 F | 1,3 g.F 19,0 KH | 1,5 ZU 4,5 EW | 1,6 SA | 7,3 BE	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree V | A1,G,I,1,2 | 445kj 4,2 F | 0,8 g.F 14,1 KH | 2,6 ZU 2,3 EW | 0,9 SA | 6,0 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 8,15 € M6	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R | A1,I,1 | 290kj 1,9 F | 0,5 g.F 9,0 KH | 0,8 ZU 3,8 EW | 1,2 SA | 4,1 BE	**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln R | A1,G,I | 337kj 2,3 F | 1,0 g.F 11,5 KH | 1,1 ZU 3,1 EW | 1,8 SA | 4,5 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Wurstwürfel S | I,1,2,3 | 383kj 4,3 F | 1,7 g.F 8,3 KH | 0,7 ZU 3,9 EW | 0,8 SA | 4,1 BE	**Perlgraupeneintopf** mit gewürfeltem Kasseler S | A1,I,1,3 | 243kj 1,0 F | 0,4 g.F 7,9 KH | 0,9 ZU 4,0 EW | 1,2 SA | 3,6 BE	**Italienischer Gemüseeintopf** V | A1,I,1 | 250kj 0,8 F | 0,3 g.F 10,9 KH | 1,9 ZU 1,5 EW | 0,5 SA | 4,6 BE	
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	**Pizzafrikadelle** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G | A1,C,F,G, I,J,1,3 | 861kj 13,2 F | 5,4 g.F 12,8 KH | 0,9 ZU 8,7 EW | 1,0 SA | 4,2 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S | C,G,J,1,3 | 300kj 3,7 F | 1,2 g.F 3,3 KH | 2,2 ZU 5,7 EW | 0,5 SA | 0,9 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing G | A1,C,F, G,J,1,3 | 447kj 3,7 F | 0,8 g.F 10,4 KH | 2,5 ZU 7,4 EW | 0,4 SA | 2,9 BE	**Frischer Salatteller** mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F | C,D,G,J,1,3 | 331kj 3,5 F | 1,5 g.F 3,4 KH | 1,7 ZU 5,1 EW | 0,4 SA | 0,9 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S | A1,A2, G,1,2,3 | 827kj 15,2 F | 6,7 g.F 8,4 KH | 1,6 ZU 5,7 EW | 1,2 SA | 3,0 BE	
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,I | 453kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,9 KH | 13,2 ZU 2,5 EW | 0,1 SA | 8,8 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V | A1,C,G | 548kj 2,6 F | 0,7 g.F 22,1 KH | 10,4 ZU 3,7 EW | 0,3 SA | 9,4 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V | A1,G,1 | 555kj 2,3 F | 1,1 g.F 24,7 KH | 18,8 ZU 2,8 EW | 0,1 SA | 10,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker V | A1,C,G | 723kj 4,7 F | 1,3 g.F 25,9 KH | 13,7 ZU 6,6 EW | 0,4 SA | 5,9 BE	**Mandarinenmilchreis** V | G | 472kj 1,9 F | 1,0 g.F 21,0 KH | 12,2 ZU 3,0 EW | 0,1 SA | 8,8 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V | A1,G,1 | 634kj 3,5 F | 1,2 g.F 26,2 KH | 17,0 ZU 4,0 EW | 0,3 SA | 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G | 443kj 1,6 F | 0,7 g.F 20,5 KH | 13,4 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,6 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,J,1,3 | 612kj 8,1 F | 3,5 g.F 12,3 KH | 0,8 ZU 6,0 EW | 0,5 SA | 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G | A1,A2, G,2,3 | 1043kj 11,3 F | 6,4 g.F 27,1 KH | 1,5 ZU 8,5 EW | 1,4 SA | 5,9 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S | A1,A2,C, G,I,L3 | 980kj 15,9 F | 4,1 g.F 14,6 KH | 1,5 ZU 7,9 EW | 1,8 SA | 2,6 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G | A1,C,G, J,1,3 | 942kj 16,4 F | 6,3 g.F 11,3 KH | 2,8 ZU 8,4 EW | 0,8 SA | 4,7 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F | A1,D,2,3 | 661kj 8,7 F | 2,1 g.F 11,5 KH | 0,9 ZU 8,2 EW | 0,6 SA | 4,0 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art"** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C, J,1,2,3 | 1019kj 20,8 F | 9,7 g.F 8,3 KH | 1,1 ZU 5,3 EW | 1,3 SA | 2,9 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S | A1,C,G, J,1,3 | 964kj 16,6 F | 7,4 g.F 12,8 KH | 0,6 ZU 8,1 EW | 1,5 SA | 4,1 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 / 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); [J]= Selleria / Sellerieerzeugnisse ; [K]= Senf / Senferzeugnisse ; [L]= 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 glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.