Speiseplan 45. KW

	Montag, 03.11.25	Dienstag, 04.11.25	Mittwoch, 05.11.25	Donnerstag, 06.11.25	Freitag, 07.11.25	Samstag, 08.11.25	Sonntag, 09.11.25
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40 €	**Schollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F | A1,D, G,9 | 650kj 9,8 F | 4,1 g.F 10,1 KH | 2,1 ZU 5,9 EW | 0,7 SA | 4,2 BE	**Schollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F | A1,D, G,9 | 650kj 9,8 F | 4,1 g.F 10,1 KH | 2,1 ZU 5,9 EW | 0,7 SA | 4,2 BE	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S | A1,I,J,2,5 | 274kj 1,3 F | 0,4 g.F 8,8 KH | 0,2 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 4,0 BE	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S | A1,I,J,2,5 | 274kj 1,3 F | 0,4 g.F 8,8 KH | 0,2 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 4,0 BE	**Champignons,** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** S | A1,C,G,I,J, 2,3,4,5,9 | 492kj 6,7 F | 1,8 g.F 9,5 KH | 1,3 ZU 4,7 EW | 0,7 SA | 4,3 BE	**Champignons,** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** S | A1,C,G,I,J, 2,3,4,5,9 | 492kj 6,7 F | 1,8 g.F 9,5 KH | 1,3 ZU 4,7 EW | 0,7 SA | 4,3 BE	**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,J,3 | 672kj 1,4 F | 0,5 g.F 8,0 KH | 2,3 ZU 5,1 EW | 1,6 SA | 4,2 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40 € M1	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S | A1,C, G,J,J,1 | 447kj 3,2 F | 1,3 g.F 12,3 KH | 2,5 ZU 6,6 EW | 2,0 SA | 5,8 BE	**Hackbraten** in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S | A1,C,I,J,1 | 331kj 2,3 F | 0,9 g.F 9,6 KH | 2,6 ZU 4,4 EW | 2,1 SA | 4,5 BE	**Hamburger Heringsstipp** in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F | C,D,G,J,1,3 | 477kj 5,7 F | 2,1 g.F 11,1 KH | 2,9 ZU 4,0 EW | 2,6 SA | 4,9 BE	**Schweinebraten** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße S | A1,G,I,1,3 | 329kj 1,4 F | 0,1 g.F 9,9 KH | 0,6 ZU 6,0 EW | 3,2 SA | 3,8 BE	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Kasseler und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 339kj 1,6 F | 0,6 g.F 9,6 KH | 1,3 ZU 6,2 EW | 2,2 SA | 4,2 BE	**Geflügelfilets** in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln G | A1,I | 396kj 1,0 F | 0,2 g.F 13,4 KH | 2,8 ZU 7,3 EW | 1,1 SA | 6,1 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
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Frikadelle vom Rind** in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R | A1,C,G,I,1 | 400kj 2,9 F | 1,3 g.F 10,2 KH | 1,5 ZU 6,4 EW | 3,3 SA | 5,0 BE	**Hähncheninnenfilets** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G | A1,G,I | 316kj 0,8 F | 0,3 g.F 10,6 KH | 0,7 ZU 6,0 EW | 1,4 SA | 4,7 BE	**Geflügelbratwurst** in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis G | A1,G,I,1 | 574kj 8,7 F | 2,6 g.F 12,4 KH | 1,0 ZU 3,4 EW | 1,3 SA | 5,7 BE	**Pangasiusfilet** in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 272kj 1,3 F | 0,5 g.F 7,9 KH | 1,7 ZU 4,6 EW | 1,5 SA | 3,6 BE	**Pikantes Schweinegulasch** mit Gabelspaghetti S | A1,G,I | 468kj 1,7 F | 0,3 g.F 17,0 KH | 0,9 ZU 6,8 EW | 1,1 SA | 6,7 BE	**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf** mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R | A1,I,1 | 255kj 1,6 F | 0,5 g.F 8,5 KH | 0,3 ZU 3,0 EW | 0,5 SA | 3,9 BE	**Hackbraten** in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln S | A1,C,I,J,1 | 308kj 2,1 F | 0,8 g.F 8,2 KH | 1,1 ZU 5,0 EW | 1,8 SA | 3,6 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Hähnchenbrust** in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne"), Brokkoli und Käse überbacken G | A1,F,G,I,1 | 541kj 5,1 F | 2,8 g.F 13,5 KH | 2,1 ZU 6,9 EW | 0,7 SA | 5,5 BE	**Wurstgulasch** mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S | A1,I,2,3 | 510kj 2,9 F | 1,2 g.F 19,2 KH | 2,9 ZU 4,1 EW | 1,4 SA | 7,6 BE	**Schweineleberragout** in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S | A1,G,I,1,3 | 241kj 1,2 F | 0,4 g.F 7,8 KH | 3,1 ZU 3,7 EW | 1,0 SA | 3,6 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat V | A1,C,J,1,3 | 708kj 7,4 F | 3,0 g.F 22,6 KH | 5,6 ZU 2,4 EW | 1,3 SA | 9,1 BE	**Kartoffelröstis** mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce V | A1,G,I, J,1,3 | 585kj 6,9 F | 3,6 g.F 15,2 KH | 1,5 ZU 3,9 EW | 0,8 SA | 5,7 BE	**Kichererbsen-Curry** mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze) V | A1,G,I | 433kj 1,7 F | 1,1 g.F 17,6 KH | 1,4 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 7,5 BE	**Mais-Lauchtaler** in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni V | A1,C,G,I,1 | 449kj 1,4 F | 0,1 g.F 19,3 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,1 SA | 8,4 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,95 € M4	**Schweineschnitzel** in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S | A1,C,G,I,1 | 435kj 3,6 F | 1,1 g.F 11,0 KH | 1,5 ZU 6,6 EW | 0,6 SA | 5,2 BE	**Schweineroulade** mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** S | A1,J,J,2 | 311kj 1,4 F | 0,5 g.F 11,0 KH | 2,1 ZU 3,5 EW | 4,6 SA | 5,3 BE	**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)** auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S | A1,G,1 | 348kj 2,3 F | 0,9 g.F 8,8 KH | 2,3 ZU 6,0 EW | 1,8 SA | 3,8 BE	**Sauerbratengulasch** mit Spätzle und Rotkohl R | A1,C,1 | 390kj 1,6 F | 0,4 g.F 12,4 KH | 4,6 ZU 6,5 EW | 1,4 SA | 5,9 BE	**Gebackenes Seelachsfilet** mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,C,D, G,I,J,1,3 | 330kj 2,7 F | 1,1 g.F 7,8 KH | 1,3 ZU 6,0 EW | 1,6 SA | 3,5 BE	**Schweinebraten** mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen S | A1,G,I,3 | 285kj 1,0 F | 0,0 g.F 7,9 KH | 0,7 ZU 5,9 EW | 2,0 SA | 3,1 BE	**Schweinefilet** in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln S | A1,G,I | 303kj 1,8 F | 0,9 g.F 7,7 KH | 1,8 ZU 5,9 EW | 2,5 SA | 3,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15 € M5	**Italienische Gemüsepasta** pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V | A1,I,1 | 404kj 1,0 F | 0,3 g.F 17,7 KH | 3,2 ZU 3,1 EW | 1,2 SA | 7,1 BE	**Gebratenes Wokgemüse** in Currysauce und Langkornreis V | A1,F,I | 380kj 0,3 F | 0,1 g.F 19,3 KH | 4,5 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 7,6 BE	**Gemüseragout** mit Erbsenpüree V | A1,G,I,1 | 275kj 2,7 F | 1,3 g.F 8,1 KH | 2,1 ZU 1,9 EW | 0,4 SA | 3,5 BE	**Gemüsebällchen** mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V | A1,C,F, G,I,1 | 535kj 4,4 F | 0,9 g.F 15,8 KH | 1,8 ZU 6,1 EW | 1,4 SA | 5,7 BE	**Makkaroni-Nudeln** mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V | A1,I | 403kj 1,1 F | 0,1 g.F 18,0 KH | 3,8 ZU 2,8 EW | 1,5 SA | 7,8 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	**Grüne Bohnen-Eintopf** mit Kartoffeln und Bockwürstchen S | A1,I,1,3 | 387kj 5,2 F | 2,3 g.F 8,2 KH | 1,4 ZU 2,7 EW | 0,8 SA | 4,0 BE	**Linseneintopf** mit Geflügelbockwurst G | I,1,2,3 | 346kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,2 KH | 0,6 ZU 3,9 EW | 0,9 SA | 4,5 BE	**Klassischer Möhreneintopf** mit Geflügelkräuterbällchen G | A1,C,I,J,1 | 288kj 1,2 F | 0,4 g.F 9,8 KH | 2,3 ZU 4,3 EW | 1,7 SA | 4,9 BE	**Kürbis-Hähncheneintopf** mit Kartoffeln G | A1,I | 303kj 1,9 F | 0,4 g.F 10,7 KH | 1,1 ZU 3,7 EW | 0,7 SA | 5,0 BE	**Porree-Eintopf** mit Geflügelfrikadelle G | A1,C, G,I,J,1 | 310kj 3,2 F | 0,9 g.F 7,5 KH | 1,7 ZU 3,7 EW | 0,4 SA | 3,6 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	**Wiener Würstchen** mit Kartoffelsalat und Senf S | C,G,J,1,3 | 791kj 14,5 F | 6,5 g.F 11,2 KH | 1,0 ZU 3,4 EW | 2,4 SA | 3,5 BE	**Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V | C,G,J,L,1,3 | 335kj 6,1 F | 3,3 g.F 2,5 KH | 1,5 ZU 3,4 EW | 0,5 SA | 0,7 BE	**„Bayern Mix"** Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S | G,3 | 387kj 4,1 F | 3,2 g.F 4,3 KH | 3,2 ZU 4,3 EW | 0,5 SA | 1,5 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing 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	**Zwei Frikadellen** mit Nudelsalat S | A1,C,I,J | 266kj 3,4 F | 1,3 g.F 2,0 KH | 0,2 ZU 6,3 EW | 0,5 SA | 0,6 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15 € 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 | 499kj 1,5 F | 0,7 g.F 23,4 KH | 17,8 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 9,8 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	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 882kj 10,5 F | 4,9 g.F 25,4 KH | 12,1 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G | 439kj 1,6 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 13,2 ZU 2,3 EW | 0,1 SA | 8,6 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 504kj 2,3 F | 0,8 g.F 20,6 KH | 8,7 ZU 3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce V | G,1 | 521kj 0,6 F | 0,3 g.F 27,5 KH | 24,6 ZU 1,1 EW | 0,0 SA | 11,5 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,J,1,3 | 588kj 7,9 F | 3,4 g.F 11,5 KH | 0,8 ZU 5,9 EW | 1,7 SA | 3,5 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,J,3 | 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 | 614kj 8,2 F | 2,1 g.F 10,2 KH | 0,7 ZU 7,9 EW | 2,5 SA | 3,6 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art"** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C, G,J,1,2,3 | 1072kj 22,2 F | 10,4 g.F 8,4 KH | 1,2 ZU 5,4 EW | 1,3 SA | 3,0 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 Lieferfag 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]= 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]= Selleric / Sellerieerzeugnisse ; [K]= Senf / Senferzeugnisse ; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [U]=Schwefeldioxid und Sulfite; [V]= Wurmbefallene Kartoffeln; [W]= Farbstoffe; [X]= Geschmacksverstärker; [Y]= Phosphat; [Z]= Coffein; H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= 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.