

**Speiseplan 24. KW Montag, 08.06.26 Dienstag, 09.06.26 Mittwoch, 10.06.26 Donnerstag, 11.06.26 Freitag, 12.06.26 Samstag, 13.06.26 Sonntag, 14.06.26**

**Spezielles & Regionales**  
der besondere Genuss

**8,40 €**

**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“**  
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

G	A1,C,I, I2,3,5	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

G	A1,C,I, I2,3,5	407kJ, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE
---	----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

**Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise**  
dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln

S	A1,C,G,I9	394kJ, 3,9 F	1,8 g.F, 8,9 KH	1,9 ZU, 5,3 EW	1,3 SA	5,4 BE
---	-----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut,**  
dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln

S	A1,G,Z, 4,5,9	485kJ, 7,0 F	0,7 g.F, 8,9 KH	1,7 ZU, 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut,**  
dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln

S	A1,G,Z, 4,5,9	485kJ, 7,0 F	0,7 g.F, 8,9 KH	1,7 ZU, 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce,**  
dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln

F	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
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,**  
dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln

G	A1,F,G, I5,9	337kJ, 2,3 F	1,2 g.F, 7,7 KH	1,7 ZU, 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE
---	--------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Tagesmenü**  
gut bürgerlich & herzhaft

**8,40 €**

**Mini-Hacksteaks in Bratensauce**  
dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree

S	A1,C, G,I,I1	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, I2,3,7	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**  
auf 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 auf Sauerkraut**  
und Petersilienkartoffeln

S	A1,G,I, I1,3	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,I,1,3,8	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

**8,85 €**

**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 Sensauce**  
mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat

V	A1,C, G,I,I1	388kJ, 4,7 F	1,5 g.F, 8,8 KH	2,6 ZU, 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	--------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Klassischer Möhreeneintopf**  
mit pikanter Rinderfrikadelle

R	A1,C,I,I,1	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 milder Kümmel-Senf-Sauce**  
mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I,I	276kJ, 0,9 F	0,0 g.F, 7,7 KH	1,1 ZU, 5,2 EW	1,9 SA	3,4 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**Schonkost**  
salzreduziert & bekömmlich

**8,85 €**

**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 mit Tomaten-Schinkensauce**  
dazu Rohkostsalat

S	A1,I,2,3	425kJ, 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,I,1	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

**9,95 €**

**Schweinelende-Braten („Lummerbraten“)**  
in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln

S	A1,I,1	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

R	A1,G,I,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,G,I	548kJ, 4,5 F	1,0 g.F, 16,9 KH	1,6 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	6,6 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

**Filettöpfchen**  
Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	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

F	A1,D,G,I,1	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 Nudeln („Penne Rigate“)

G	A1,F,G,I,1	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, I,1,1,2	489kJ, 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

**8,15 €**

**Maultaschen (vegetarisch)**  
in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat

V	A1,C, G,I,I,1	609kJ, 5,3 F	2,7 g.F, 17,9 KH	3,1 ZU, 6,3 EW	1,1 SA	8,3 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

**Bunte Tofu-Gemüsepfanne**  
mit Kräutersauce und Karottenpüree

V	A1,F,G,I,1	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	349kJ, 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 Gemüseris

V	A1,C,G,I,1	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,I,1	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

**Eintopf & Pasta**  
einfach & herzhaft

**8,15 €**

**Spaghetti „Bolognese“**  
dazu Gurkensalat

R	A1,C,I, I1,3,8	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 Rindfleischinlage

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	G,I,I,1,3	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
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

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

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

**Salat & Co**  
kalt servierte Spezialitäten

**7,25 €**

**Paniertes Schweineschnitzel**  
mit frischen Salaten und Senf

S	A1,C,G, I,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“**  
dazu French-Dressing

F	C,D,G,I, I,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 Joghurt dressing

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, I,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,I,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
---	-----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

**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
---	--------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

**Süßspeise**  
süße Gaumenfreude

**8,15 €**

**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,C,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 €**

**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, I,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, I,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, I,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,1,1,3,8	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 Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.=Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.=Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 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= Klebstoffe / Klebstoffe, 18= Weizen, 19= Weizen, 20= Weizen, 21= Weizen, 22= Weizen,