Speiseplan 42. KW

	Montag, 12.10.26	Dienstag, 13.10.26	Mittwoch, 14.10.26	Donnerstag, 15.10.26	Freitag, 16.10.26	Samstag, 17.10.26	Sonntag, 18.10.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95 €	**Gebratenes Forellenfilet** mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € F | A1,D,G,I, 5,9 | 297kj 1,4 F | 0,5 g.F 9,8 KH | 2,5 ZU 4,7 EW | 1,4 SA | 4,4 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 | 0,7 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 | 0,7 SA | 5,8 BE	**Champignons** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S | A1,C,G, I,J,2,4,9 | 508kj 6,4 F | 1,5 g.F 10,3 KH | 0,8 ZU 5,3 EW | 0,7 SA | 3,9 BE	**Champignons** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S | A1,C,G, I,J,2,4,9 | 508kj 6,4 F | 1,5 g.F 10,3 KH | 0,8 ZU 5,3 EW | 0,7 SA | 3,9 BE	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Menü-Aufpreis + 1,25 € S F | A1,D,G,I, 2,4,5,9 | 363kj 3,1 F | 1,0 g.F 10,4 KH | 2,4 ZU 3,7 EW | 2,1 SA | 4,7 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,I,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 M1 7,95 €	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S | A1,G,1,3,7 | 422kj 5,5 F | 2,2 g.F 8,6 KH | 2,0 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 3,7 BE	**Delikate Putenpfanne** mit Gemüse und Reis G | A1,G,I | 386kj 1,1 F | 0,5 g.F 15,3 KH | 0,5 ZU 5,0 EW | 0,8 SA | 6,0 BE	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln S | A1,I,1,8 | 531kj 6,3 F | 2,2 g.F 14,0 KH | 3,4 ZU 3,2 EW | 1,1 SA | 5,3 BE	**Fischfrikadelle** mit Ratatouille und Kartoffelpüree F | A1,D, G,I,J,1,8 | 380kj 2,1 F | 0,7 g.F 11,6 KH | 3,9 ZU 5,5 EW | 1,2 SA | 4,2 BE	**Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen)** mit leckerem Apfelmus V | A1,C,3 | 559kj 5,0 F | 0,5 g.F 18,9 KH | 8,6 ZU 1,7 EW | 0,7 SA | 7,2 BE	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 480kj 2,9 F | 0,8 g.F 15,8 KH | 1,1 ZU 5,7 EW | 2,6 SA | 6,9 BE	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S | A1,G,I,1 | 403kj 5,0 F | 1,9 g.F 9,5 KH | 0,9 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 4,4 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost M2 7,95 €	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R | A1,I | 307kj 0,9 F | 0,0 g.F 9,3 KH | 1,1 ZU 6,1 EW | 1,8 SA | 4,1 BE	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S | A1,I,1,3,8 | 291kj 1,8 F | 0,7 g.F 9,0 KH | 2,2 ZU 3,7 EW | 1,7 SA | 4,2 BE	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln G | A1,C,G,I,J | 433kj 2,4 F | 1,0 g.F 16,3 KH | 2,3 ZU 3,3 EW | 1,6 SA | 7,2 BE	**Belgischer Gemüseeintopf** mit Geflügelbockwurst G | A1,I,2,3 | 312kj 3,3 F | 1,0 g.F 8,0 KH | 0,9 ZU 2,8 EW | 0,9 SA | 3,9 BE	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis R | A1,C,I,J,1 | 371kj 1,6 F | 0,7 g.F 14,1 KH | 1,6 ZU 4,3 EW | 1,2 SA | 6,4 BE	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage S | A1,G,I,3,7 | 321kj 2,6 F | 1,1 g.F 10,4 KH | 0,9 ZU 2,7 EW | 0,8 SA | 4,8 BE	**Zarte Hähnchenbrust** in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis G | A1,F,G,I | 419kj 2,0 F | 0,4 g.F 14,1 KH | 1,5 ZU 6,5 EW | 1,8 SA | 6,7 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich M3 7,95 €	**Hähnchenschnitzel, paniert** mit Paprikagemüse und Butterreis G | A1,I,1 | 502kj 2,3 F | 0,5 g.F 19,7 KH | 1,4 ZU 4,7 EW | 1,1 SA | 7,3 BE	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis") S | A1,G,I | 463kj 1,6 F | 0,2 g.F 17,1 KH | 0,2 ZU 6,4 EW | 2,8 SA | 6,5 BE	**Vollkorn-Spaghetti „Tonno"** Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat F | A1,D,I,1,8 | 453kj 2,3 F | 0,4 g.F 17,1 KH | 3,5 ZU 3,8 EW | 1,2 SA | 7,4 BE	**Panierte Hähnchenfleischstücke** **(„Chicken-Nuggets")** mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat G | A1,C,I, J,1,3,8 | 514kj 4,6 F | 1,6 g.F 16,6 KH | 3,0 ZU 3,4 EW | 1,5 SA | 7,2 BE	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree S | A1,G,I,2,3 | 432kj 5,3 F | 2,0 g.F 9,6 KH | 1,9 ZU 3,6 EW | 0,8 SA | 4,2 BE	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V | A1,I,K | 407kj 2,9 F | 0,3 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 3,9 EW | 0,9 SA | 5,4 BE	**Fusilli Nudeln (Spiralnudeln)** in leckerer Spinat-Käse-Sauce V | A1,G,I,1 | 524kj 2,6 F | 1,3 g.F 20,1 KH | 0,9 ZU 4,8 EW | 3,1 SA | 8,1 BE
Für Feinschmecker Unser Premium M4 9,70 €	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle S | A1,C,G,I | 303kj 2,6 F | 0,6 g.F 9,1 KH | 2,0 ZU 3,0 EW | 1,7 SA | 3,9 BE	**Zartes Hähnchenbrustfilet** **„Florentiner Art"** auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G | A1,F,G,I,1 | 418kj 2,3 F | 1,1 g.F 11,9 KH | 1,2 ZU 7,7 EW | 1,3 SA | 5,1 BE	**Rindersauerbraten** in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Menü-Aufpreis + 0,70 € R | A1,G, 1,3,8 | 380kj 1,1 F | 0,1 g.F 13,5 KH | 4,6 ZU 5,6 EW | 2,0 SA | 5,9 BE	**Spießbraten** in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 388kj 4,1 F | 1,5 g.F 9,3 KH | 2,1 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 4,1 BE	**Matjesfilet** in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln S F | A1,D,G, I,1,2,3 | 386kj 3,8 F | 1,1 g.F 9,9 KH | 2,3 ZU 4,2 EW | 2,2 SA | 4,8 BE	**Gedünstetes Seelachsfilet** auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € F | A1,D, G,I,J,1 | 353kj 1,3 F | 0,5 g.F 12,5 KH | 0,9 ZU 5,9 EW | 0,9 SA | 6,0 BE	**Schweinesteak** in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln S | A1,I,1 | 374kj 1,3 F | 0,1 g.F 13,6 KH | 1,7 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 5,6 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker M5 7,70 €	**Spaghetti „Funghi"** Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V | A1,G,I | 411kj 2,5 F | 0,6 g.F 15,5 KH | 0,9 ZU 3,0 EW | 0,9 SA | 5,7 BE	**Mini-Frühlingsrollen** mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V | A1,C, F,G,I,8 | 443kj 1,7 F | 0,2 g.F 19,8 KH | 3,7 ZU 2,4 EW | 1,1 SA | 7,5 BE	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln V | A1,C,G,I,1 | 414kj 4,7 F | 1,5 g.F 8,7 KH | 0,9 ZU 5,2 EW | 1,7 SA | 3,6 BE	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce „Holländische Art" dazu Pasta Tricolore V | A1,G,I | 453kj 2,4 F | 1,3 g.F 17,8 KH | 2,0 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 6,5 BE	**Vegetarische Tortellini-Nudeln** in fruchtiger Tomatensauce V | A1,C,G,I | 283kj 0,7 F | 0,2 g.F 12,5 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,1 SA | 4,9 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 M6 7,70 €	**Möhreneintopf** mit viel Gemüse und Fleischer-Frikadelle S | A1,C,I,J,1 | 344kj 3,9 F | 1,4 g.F 8,9 KH | 2,0 ZU 3,1 EW | 0,4 SA | 4,3 BE	**Gärtnerin-Eintopf** mit viel 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	**Chilli Con Carne** mit roten Bohnen und körnigem Reis R | A1,I | 494kj 1,3 F | 0,5 g.F 16,8 KH | 1,5 ZU 4,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE	**Bulgurpfanne (Hartweizengrütze)** mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce V | A1,G,I | 202kj 1,8 F | 1,2 g.F 4,4 KH | 2,2 ZU 2,7 EW | 0,8 SA | 1,8 BE	**Kohlrabi-Eintopf** mit gebratenen Fleischklößchen S | A1,C, G,I,J,1 | 368kj 3,9 F | 1,5 g.F 9,9 KH | 0,5 ZU 3,7 EW | 0,8 SA | 4,8 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten M7 7,60 €	**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	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S | C,G,J, 1,2,3,8 | 345kj 4,5 F | 2,1 g.F 3,4 KH | 2,2 ZU 6,7 EW | 0,7 SA | 1,0 BE	**Salatteller** mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V | C,G,J, 1,3,8 | 196kj 2,6 F | 1,1 g.F 3,6 KH | 1,9 ZU 1,3 EW | 0,2 SA | 1,2 BE	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V | C,G,J, 1,3,8 | 428kj 7,6 F | 3,4 g.F 3,8 KH | 2,1 ZU 3,7 EW | 1,5 SA | 1,3 BE	**Salatteller „Rustica"** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing S | A1,C,G,I,J | 294kj 4,2 F | 1,6 g.F 4,1 KH | 2,4 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 1,5 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude M8 7,70 €	**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	**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	**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	**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	**Eierpfannkuchen** mit Heidelbeeren gefüllt 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	**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	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V | A1,G,1,2,3 | 879kj 10,6 F | 5,1 g.F 25,8 KH | 10,7 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 10,8 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert M9 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, 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= Fermfleisch; 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 ; [I]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse R=Rind, S=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queensländnuss); [I]= Selleriе / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Süßwasserweichtiere und Erzeugnisse daraus; [M]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; [N]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [O]= Schalenfrüchte (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.