

<b>Tagesgericht</b> herzhaft & beliebt <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #d62728; font-weight: bold;">M1 rot</div>	<b>Hamburger Rinderbulette</b> in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>R</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>323kj 2,3 F</td><td>1,0 g.F 9,2 KH</td><td>1,5 ZU 4,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	R	A1,C, G,I,5,9	323kj 2,3 F	1,0 g.F 9,2 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,7 SA	4,1 BE	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbuckwurst <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,4,5</td><td>455kj 6,5 F</td><td>2,0 g.F 9,6 KH</td><td>0,7 ZU 3,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,2,4,5	455kj 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I,3</td><td>341kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 12,7 KH</td><td>3,2 ZU 5,8 EW</td><td>0,5 SA</td><td>5,3 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,I,3	341kj 0,7 F	0,2 g.F 12,7 KH	3,2 ZU 5,8 EW	0,5 SA	5,3 BE	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj 6,1 F</td><td>0,5 g.F 18,1 KH</td><td>7,3 ZU 1,6 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE	<b>Geflügel-Currywurst</b> mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I, I,2,3,5</td><td>609kj 7,7 F</td><td>2,6 g.F 17,1 KH</td><td>3,9 ZU 2,8 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,I, I,2,3,5	609kj 7,7 F	2,6 g.F 17,1 KH	3,9 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,1 BE	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> der Saison mit Geflügelwurstwürfeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,4,5</td><td>290kj 2,7 F</td><td>0,2 g.F 9,2 KH</td><td>0,8 ZU 2,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,2,4,5	290kj 2,7 F	0,2 g.F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> in feiner Sauce dazu Bohngemüse und Kartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>379kj 2,3 F</td><td>0,6 g.F 12,1 KH</td><td>1,2 ZU 4,7 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,9	379kj 2,3 F	0,6 g.F 12,1 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,5 BE
R	A1,C, G,I,5,9	323kj 2,3 F	1,0 g.F 9,2 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,7 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,I,2,4,5	455kj 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE																																																		
G	A1,F,I,3	341kj 0,7 F	0,2 g.F 12,7 KH	3,2 ZU 5,8 EW	0,5 SA	5,3 BE																																																		
V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE																																																		
G	A1,C,I, I,2,3,5	609kj 7,7 F	2,6 g.F 17,1 KH	3,9 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,1 BE																																																		
G	A1,I,2,4,5	290kj 2,7 F	0,2 g.F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,C,G,I,9	379kj 2,3 F	0,6 g.F 12,1 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,5 BE																																																		

<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #1f77b4; font-weight: bold;">M2 blau</div>	<b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>496kj 6,6 F</td><td>2,3 g.F 8,8 KH</td><td>1,7 ZU 5,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,G, 2,4,5,9	496kj 6,6 F	2,3 g.F 8,8 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,5 SA	3,9 BE	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 1,6 F</td><td>0,9 g.F 9,4 KH</td><td>1,9 ZU 2,0 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,9	270kj 1,6 F	0,9 g.F 9,4 KH	1,9 ZU 2,0 EW	1,8 SA	4,2 BE	<b>Bulette</b> auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,5,9</td><td>368kj 2,6 F</td><td>1,0 g.F 10,3 KH</td><td>1,0 ZU 5,4 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,I,5,9	368kj 2,6 F	1,0 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 5,4 EW	1,7 SA	4,2 BE	<b>Gutsherrentopf</b> kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>266kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 9,0 KH</td><td>0,8 ZU 4,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,2,5	266kj 1,0 F	0,3 g.F 9,0 KH	0,8 ZU 4,3 EW	1,5 SA	4,1 BE	<b>Fleischbällchen</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,3,5,9</td><td>409kj 3,9 F</td><td>1,5 g.F 8,8 KH</td><td>1,9 ZU 6,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,I,3,5,9	409kj 3,9 F	1,5 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 6,1 EW	0,9 SA	4,4 BE	<b>Feine Bratwurst</b> in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>452kj 6,3 F</td><td>2,4 g.F 8,5 KH</td><td>1,6 ZU 4,0 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	452kj 6,3 F	2,4 g.F 8,5 KH	1,6 ZU 4,0 EW	1,8 SA	3,7 BE	<b>Elsässer Schweinebraten</b> mit herzhaftem Steckrübegemüse und Kartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>278kj 1,3 F</td><td>0,2 g.F 8,1 KH</td><td>1,7 ZU 5,3 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,4 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	278kj 1,3 F	0,2 g.F 8,1 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,6 SA	3,4 BE
S	A1,G, 2,4,5,9	496kj 6,6 F	2,3 g.F 8,8 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,5 SA	3,9 BE																																																		
V	A1,G,I,9	270kj 1,6 F	0,9 g.F 9,4 KH	1,9 ZU 2,0 EW	1,8 SA	4,2 BE																																																		
S	A1,C,G, I,I,5,9	368kj 2,6 F	1,0 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 5,4 EW	1,7 SA	4,2 BE																																																		
S	A1,I,2,5	266kj 1,0 F	0,3 g.F 9,0 KH	0,8 ZU 4,3 EW	1,5 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,C,G, I,I,3,5,9	409kj 3,9 F	1,5 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 6,1 EW	0,9 SA	4,4 BE																																																		
S	A1,G,I,9	452kj 6,3 F	2,4 g.F 8,5 KH	1,6 ZU 4,0 EW	1,8 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,G,I,5,9	278kj 1,3 F	0,2 g.F 8,1 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,6 SA	3,4 BE																																																		

<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #e377c2; font-weight: bold;">M3 rosa</div>	<b>Deftige Kohlrrolade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,4</td><td>411kj 4,1 F</td><td>1,6 g.F 10,8 KH</td><td>1,6 ZU 3,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,4	411kj 4,1 F	1,6 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE	<b>Geflügelkräuterbällchen</b> in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,I,5,9</td><td>438kj 3,3 F</td><td>0,7 g.F 13,0 KH</td><td>1,6 ZU 5,1 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F, G,I,I,5,9	438kj 3,3 F	0,7 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 5,1 EW	1,2 SA	5,5 BE	<b>Paniertes Fischfilet</b> in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>F</td><td>A1,D, G,I,5,9</td><td>398kj 1,5 F</td><td>0,6 g.F 15,7 KH</td><td>2,4 ZU 4,7 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> </table>	F	A1,D, G,I,5,9	398kj 1,5 F	0,6 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,7 EW	0,9 SA	7,1 BE	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I, 2,3,5,9</td><td>477kj 5,7 F</td><td>2,1 g.F 11,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,0 EW</td><td>2,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	F	C,D,G,I, 2,3,5,9	477kj 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE	<b>Chinesische Nudelpfanne</b> mit zartem Hähnchenfleisch <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I,3</td><td>455kj 0,7 F</td><td>0,1 g.F 18,4 KH</td><td>3,3 ZU 6,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,I,3	455kj 0,7 F	0,1 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 6,7 EW	1,7 SA	7,1 BE	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersauce dazu Gemüseris <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>460kj 2,9 F</td><td>0,8 g.F 17,6 KH</td><td>2,2 ZU 3,1 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,C, G,I,5,9	460kj 2,9 F	0,8 g.F 17,6 KH	2,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,6 BE	<b>Gemüse-Ragout</b> mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>I,4</td><td>430kj 3,4 F</td><td>1,7 g.F 15,5 KH</td><td>2,7 ZU 2,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> </table>	V	I,4	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE
S	A1,I,4	411kj 4,1 F	1,6 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,C,F, G,I,I,5,9	438kj 3,3 F	0,7 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 5,1 EW	1,2 SA	5,5 BE																																																		
F	A1,D, G,I,5,9	398kj 1,5 F	0,6 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,7 EW	0,9 SA	7,1 BE																																																		
F	C,D,G,I, 2,3,5,9	477kj 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE																																																		
G	A1,F,I,3	455kj 0,7 F	0,1 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 6,7 EW	1,7 SA	7,1 BE																																																		
V	A1,C, G,I,5,9	460kj 2,9 F	0,8 g.F 17,6 KH	2,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,6 BE																																																		
V	I,4	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																		

<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #ffc107; font-weight: bold;">M4 gold</div>	<b>Gebratenes Hähncheninnenfilet</b> in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,9</td><td>392kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 13,8 KH</td><td>1,1 ZU 7,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>6,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I,9	392kj 0,7 F	0,2 g.F 13,8 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,5 SA	6,2 BE	<b>Rheinischer Sauerbraten</b> mit Gabelspaghetti und Apfelmus <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>R</td><td>A1</td><td>550kj 1,4 F</td><td>0,1 g.F 20,1 KH</td><td>7,8 ZU 8,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>8,7 BE</td></tr> </table>	R	A1	550kj 1,4 F	0,1 g.F 20,1 KH	7,8 ZU 8,4 EW	0,9 SA	8,7 BE	<b>Jägerschnitzel</b> mit Pilzen in Rahm mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>426kj 3,6 F</td><td>1,1 g.F 10,2 KH</td><td>1,8 ZU 6,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,C, G,I,5,9	426kj 3,6 F	1,1 g.F 10,2 KH	1,8 ZU 6,4 EW	1,4 SA	4,8 BE	<b>Rindersaftgulasch</b> mit Apfelmus und Kartoffelknödeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I, 2,3,5,9</td><td>349kj 1,6 F</td><td>0,4 g.F 9,8 KH</td><td>2,2 ZU 6,3 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	R	A1,G,I, 2,3,5,9	349kj 1,6 F	0,4 g.F 9,8 KH	2,2 ZU 6,3 EW	1,6 SA	4,1 BE	<b>Feines Seefisch-Filet natur</b> in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>F</td><td>A1,D, G,I,5,9</td><td>299kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 11,7 KH</td><td>3,0 ZU 3,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> </table>	F	A1,D, G,I,5,9	299kj 0,9 F	0,3 g.F 11,7 KH	3,0 ZU 3,9 EW	1,3 SA	5,2 BE	<b>Hähnchensteaks</b> in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,9</td><td>353kj 3,1 F</td><td>0,1 g.F 6,9 KH</td><td>1,1 ZU 6,3 EW</td><td>1,9 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,9	353kj 3,1 F	0,1 g.F 6,9 KH	1,1 ZU 6,3 EW	1,9 SA	2,6 BE	<b>Schweinefilet</b> in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>363kj 1,6 F</td><td>0,6 g.F 10,8 KH</td><td>1,6 ZU 6,9 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C, G,I,5,9	363kj 1,6 F	0,6 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 6,9 EW	1,2 SA	4,9 BE
G	A1,G,I,9	392kj 0,7 F	0,2 g.F 13,8 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,5 SA	6,2 BE																																																		
R	A1	550kj 1,4 F	0,1 g.F 20,1 KH	7,8 ZU 8,4 EW	0,9 SA	8,7 BE																																																		
S	A1,C, G,I,5,9	426kj 3,6 F	1,1 g.F 10,2 KH	1,8 ZU 6,4 EW	1,4 SA	4,8 BE																																																		
R	A1,G,I, 2,3,5,9	349kj 1,6 F	0,4 g.F 9,8 KH	2,2 ZU 6,3 EW	1,6 SA	4,1 BE																																																		
F	A1,D, G,I,5,9	299kj 0,9 F	0,3 g.F 11,7 KH	3,0 ZU 3,9 EW	1,3 SA	5,2 BE																																																		
G	A1,F,G,I,9	353kj 3,1 F	0,1 g.F 6,9 KH	1,1 ZU 6,3 EW	1,9 SA	2,6 BE																																																		
S	A1,C, G,I,5,9	363kj 1,6 F	0,6 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 6,9 EW	1,2 SA	4,9 BE																																																		

<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #2ca02c; font-weight: bold;">M5 grün</div>	<b>Schweizer Kartoffelrösti</b> mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,I, 2,5,9</td><td>395kj 4,6 F</td><td>2,4 g.F 10,4 KH</td><td>1,1 ZU 2,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,I, 2,5,9	395kj 4,6 F	2,4 g.F 10,4 KH	1,1 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,2 BE	<b>Gemüsebratwurst</b> in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F,G, I,I,3,5,9</td><td>381kj 3,2 F</td><td>0,4 g.F 11,2 KH</td><td>2,2 ZU 3,9 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,F,G, I,I,3,5,9	381kj 3,2 F	0,4 g.F 11,2 KH	2,2 ZU 3,9 EW	1,5 SA	5,4 BE	<b>Käsetortellini</b> mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>296kj 1,4 F</td><td>0,2 g.F 11,9 KH</td><td>3,5 ZU 2,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,9	296kj 1,4 F	0,2 g.F 11,9 KH	3,5 ZU 2,0 EW	1,2 SA	5,5 BE	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>319kj 2,4 F</td><td>0,4 g.F 8,6 KH</td><td>2,2 ZU 4,1 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C, G,I,5,9	319kj 2,4 F	0,4 g.F 8,6 KH	2,2 ZU 4,1 EW	1,7 SA	3,9 BE	<b>Farfalle (Nudeln)</b> in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,I,I, 2,3,5</td><td>440kj 1,8 F</td><td>0,7 g.F 18,6 KH</td><td>3,2 ZU 2,9 EW</td><td>1,9 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,I,I, 2,3,5	440kj 1,8 F	0,7 g.F 18,6 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,9 SA	8,6 BE
V	A1,G,I,I, 2,5,9	395kj 4,6 F	2,4 g.F 10,4 KH	1,1 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,2 BE																																		
V	A1,C,F,G, I,I,3,5,9	381kj 3,2 F	0,4 g.F 11,2 KH	2,2 ZU 3,9 EW	1,5 SA	5,4 BE																																		
V	A1,C,G,I,9	296kj 1,4 F	0,2 g.F 11,9 KH	3,5 ZU 2,0 EW	1,2 SA	5,5 BE																																		
V	A1,C, G,I,5,9	319kj 2,4 F	0,4 g.F 8,6 KH	2,2 ZU 4,1 EW	1,7 SA	3,9 BE																																		
V	A1,C,I,I, 2,3,5	440kj 1,8 F	0,7 g.F 18,6 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,9 SA	8,6 BE																																		

<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #ffc107; font-weight: bold;">M6 gelb</div>	<b>Rosenkohleintopf</b> mit Kartoffeln und Kasselerwürfel <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>243kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 7,7 KH</td><td>1,2 ZU 4,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,2,5	243kj 1,0 F	0,3 g.F 7,7 KH	1,2 ZU 4,4 EW	1,5 SA	3,5 BE	<b>Südländische Nudelpfanne</b> mit Tomaten, Paprika und Auberginen <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>534kj 0,5 F</td><td>0,1 g.F 25,8 KH</td><td>2,7 ZU 4,2 EW</td><td>0,3 SA</td><td>10,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,I	534kj 0,5 F	0,1 g.F 25,8 KH	2,7 ZU 4,2 EW	0,3 SA	10,9 BE	<b>Gekochte Eier</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,5,9</td><td>381kj 3,4 F</td><td>1,3 g.F 10,3 KH</td><td>1,2 ZU 4,4 EW</td><td>2,0 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G, I,5,9	381kj 3,4 F	1,3 g.F 10,3 KH	1,2 ZU 4,4 EW	2,0 SA	4,1 BE	<b>Herzhafte Gemüsebolognese</b> mit Vollkornnudeln <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>408kj 0,6 F</td><td>0,1 g.F 18,8 KH</td><td>3,0 ZU 3,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,I	408kj 0,6 F	0,1 g.F 18,8 KH	3,0 ZU 3,3 EW	1,7 SA	7,2 BE	<b>Schnibbelbohnen-Eintopf</b> mit gewürfeltem Kasseler <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>252kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 8,2 KH</td><td>0,9 ZU 4,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,2,5	252kj 0,9 F	0,3 g.F 8,2 KH	0,9 ZU 4,5 EW	1,1 SA	3,7 BE
S	A1,I,2,5	243kj 1,0 F	0,3 g.F 7,7 KH	1,2 ZU 4,4 EW	1,5 SA	3,5 BE																																		
V	A1,I	534kj 0,5 F	0,1 g.F 25,8 KH	2,7 ZU 4,2 EW	0,3 SA	10,9 BE																																		
V	A1,C,G, I,5,9	381kj 3,4 F	1,3 g.F 10,3 KH	1,2 ZU 4,4 EW	2,0 SA	4,1 BE																																		
V	A1,I	408kj 0,6 F	0,1 g.F 18,8 KH	3,0 ZU 3,3 EW	1,7 SA	7,2 BE																																		
S	A1,I,2,5	252kj 0,9 F	0,3 g.F 8,2 KH	0,9 ZU 4,5 EW	1,1 SA	3,7 BE																																		

<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #555555; font-weight: bold;">M7 lila</div>	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,I, 2,3,5,9</td><td>757kj 12,8 F</td><td>5,6 g.F 12,0 KH</td><td>1,1 ZU 4,2 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I,I, 2,3,5,9	757kj 12,8 F	5,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 4,2 EW	0,9 SA	3,7 BE	<b>Salatteller</b> mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,I, 2,3,5,9</td><td>239kj 2,9 F</td><td>1,2 g.F 3,9 KH</td><td>2,2 ZU 3,1 EW</td><td>0,6 SA</td><td>1,0 BE</td></tr> </table>	F	C,D,G,I,I, 2,3,5,9	239kj 2,9 F	1,2 g.F 3,9 KH	2,2 ZU 3,1 EW	0,6 SA	1,0 BE	<b>Italienischer Tomatensalat</b> mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>447kj 8,3 F</td><td>3,6 g.F 3,1 KH</td><td>1,2 ZU 3,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>0,8 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I, 2,3,5,9	447kj 8,3 F	3,6 g.F 3,1 KH	1,2 ZU 3,9 EW	1,3 SA	0,8 BE	<b>Frische Salate</b> der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,2,9</td><td>472kj 3,2 F</td><td>0,5 g.F 10,7 KH</td><td>1,9 ZU 9,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,2,9	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>335kj 6,1 F</td><td>3,3 g.F 2,5 KH</td><td>1,5 ZU 3,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>0,7 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I, 2,3,5,9	335kj 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE
S	C,G,I,I, 2,3,5,9	757kj 12,8 F	5,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 4,2 EW	0,9 SA	3,7 BE																																		
F	C,D,G,I,I, 2,3,5,9	239kj 2,9 F	1,2 g.F 3,9 KH	2,2 ZU 3,1 EW	0,6 SA	1,0 BE																																		
V	C,G,I, 2,3,5,9	447kj 8,3 F	3,6 g.F 3,1 KH	1,2 ZU 3,9 EW	1,3 SA	0,8 BE																																		
G	A1,F,G,2,9	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE																																		
V	C,G,I, 2,3,5,9	335kj 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE																																		

<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #f08080; font-weight: bold;">M8 weiß</div>	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>453kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,9 KH</td><td>13,2 ZU 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> </table>	V	G,5,9	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,9</td><td>548kj 2,6 F</td><td>0,7 g.F 22,1 KH</td><td>10,4 ZU 3,7 EW</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,9	548kj 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE	<b>feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>555kj 2,3 F</td><td>1,1 g.F 24,7 KH</td><td>18,8 ZU 2,8 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE	<b>Süße Milchnudeln</b> mit heißen Kirschen <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>685kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 25,5 KH</td><td>14,4 ZU 3,1 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,7 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	685kj 1,9 F	0,9 g.F 25,5 KH	14,4 ZU 3,1 EW	0,1 SA	10,7 BE	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtzucker und Apfelkompott <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>G,9</td><td>443kj 1,6 F</td><td>0,7 g.F 20,5 KH</td><td>13,4 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> </table>	V	G,9	443kj 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE	<b>Pfannkuchen</b> mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,9</td><td>723kj 4,7 F</td><td>1,3 g.F 25,9 KH</td><td>13,7 ZU 6,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,9	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE	<b>Quarkkeulchen</b> mit Rosinen in Vanillesauce <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>634kj 3,5 F</td><td>1,2 g.F 26,2 KH</td><td>17,0 ZU 4,0 EW</td><td>0,3 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	634kj 3,5 F	1,2 g.F 26,2 KH	17,0 ZU 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE
V	G,5,9	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE																																																		
V	A1,C,G,9	548kj 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE																																																		
V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE																																																		
V	A1,G,5,9	685kj 1,9 F	0,9 g.F 25,5 KH	14,4 ZU 3,1 EW	0,1 SA	10,7 BE																																																		
V	G,9	443kj 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																		
V	A1,C,G,9	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE																																																		
V	A1,G,5,9	634kj 3,5 F	1,2 g.F 26,2 KH	17,0 ZU 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE																																																		

<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <div style="float: right; background-color: white; border-radius: 50%; padding: 5px; color: #8c564b; font-weight: bold;">M9 braun</div>	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>612kj 8,1 F</td><td>3,5 g.F 12,3 KH</td><td>0,8 ZU 6,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I, 2,3,5,9	612kj 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,A2, G,2,4,9</td><td>1043kj 11,3 F</td><td>6,4 g.F 27,1 KH</td><td>1,5 ZU 8,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,A2, G,2,4,9	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,I,2,3,9</td><td>980kj 15,9 F</td><td>4,1 g.F 14,6 KH</td><td>1,5 ZU 7,9 EW</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,A2,C, G,I,I,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	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I, 2,3,5,9</td><td>942kj 16,4 F</td><td>6,3 g.F 11,3 KH</td><td>2,8 ZU 8,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I, 2,3,5,9	942kj 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE	<b>Brathering (mit Gräten)</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>F</td><td>661kj 8,7 F</td><td>2,1 g.F 11,5 KH</td><td>0,9 ZU 8,2 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	F	661kj 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE	<b>Feiner Fleischsalat</b> Rheinische Art mit Garnitur und Brot <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C,I, 2,3,4,5</td><td>1003kj 20,5 F</td><td>8,9 g.F 8,1 KH</td><td>0,9 ZU 5,7 EW</td><td>1,2 SA</td><td>2,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,A2,C,I, 2,3,4,5	1003kj 20,5 F	8,9 g.F 8,1 KH	0,9 ZU 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1" style="font-size: small;"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, 2,3,5,9</td><td>964kj 16,6 F</td><td>7,4 g.F 12,8 KH</td><td>0,6 ZU 8,1 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	964kj 16,6 F	7,4 g.F 12,8 KH	0,6 ZU 8,1 EW	1,5 SA	4,1 BE
S	C,G,I, 2,3,5,9	612kj 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,A2, G,2,4,9	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,A2,C, G,I,I,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																																																		
G	A1,C,G,I, 2,3,5,9	942kj 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE																																																		
S	F	661kj 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE																																																		
S	A1,A2,C,I, 2,3,4,5	1003kj 20,5 F	8,9 g.F 8,1 KH	0,9 ZU 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE																																																		
S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	964kj 16,6 F	7,4 g.F 12,8 KH	0,6 ZU 8,1 EW	1,5 SA	4,1 BE																																																		

seit 1989

**GLORIA**  
*das Menü-Bringdiens!*

**030-456 0810**  
 Fax **030-455 9093**  
[www.gloria-menue.de](http://www.gloria-menue.de)

*...genießen Sie die  
Extra-Portion Herzlichkeit!*

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

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für **Leichte Vollkost**: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Dessert  
immer  
inklusive!

enthält: 1= Geschmackverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Familienfisch, 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 / Kebabfleisch, [C]= Eier / Eizutensilien, [D]= Fisch / Fischzutensilien, [E]= Erdnüsse / Erdnusszutensilien, [F]= Soja / Sojazerzutensilien, [G]= Lactose / Lactosezutensilien, [H]= Mandel / Mandelzutensilien, [I]= Haselnüsse / Haselnuss, [J]= Walnüsse / Walnuss, [K]= Sesam / Sesamzutensilien, [L]= Schokolade / Schokoladenzutensilien, [M]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [N]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [O]= Schokolade / Schokoladenzutensilien, [P]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [Q]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [R]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [S]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [T]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [U]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [V]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [W]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [X]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [Y]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [Z]= Weichteile / Weichteilzutensilien  
 NB= Panrus, H7= Pistazie, H8= Macadamianüsse, [L]= Schokolade / Schokoladenzutensilien, [M]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [N]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [O]= Schokolade / Schokoladenzutensilien, [P]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [Q]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [R]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [S]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [T]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [U]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [V]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [W]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [X]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [Y]= Weichteile / Weichteilzutensilien, [Z]= Weichteile / Weichteilzutensilien  
 G= Geflügel, We= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm, Alle Menüs sind mit pürierem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden gesondert gekennzeichnet! BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.  
 Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
 Nährwertangaben = Ca- / Werte / Menü ohne Salat, Dessert