

Speiseplan 26. KW Montag, 24.06.24 Dienstag, 25.06.24 Mittwoch, 26.06.24 Donnerstag, 27.06.24 Freitag, 28.06.24 Samstag, 29.06.24 Sonntag, 30.06.24

Tagesgericht herzhaft & beliebt M1 rot

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis

Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis

Fischbulette mit Ratatouille und Kartoffelpüree

Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus

Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat

Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln

Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln

Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst

Feine Rinderbulette in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa

Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis

Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis

Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat

Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat

Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln

Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold

Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle

Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln

Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel

Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln

Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln

Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln

Schweinsteak in Tomatensauce mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen mit Schale

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün

Spaghetti Funghi Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl

Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln

Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln

Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce

Advertisement for GLORIA Menü-Bringdienst with phone numbers and website.

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb

Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Bulette

Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage

Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis

Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen

Advertisement for GLORIA 'all inclusive' menu with a picture of a dessert.

Salat & Co. kalt serviert. M7 lila

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing

Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing

Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

Advertisement for Diabetikerkost menu with a picture of a bowl of food.

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß

Milchreis mit heißen Kirschen

Germknödel mit Vanillesauce

Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße

Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

Milchreis mit roter Grütze

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zum Abend kalt serviert. M9 braun

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot

Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter

Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

Vertical text on the right edge containing allergen information and contact details.