

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

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 |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Putenpfanne
mit Gemüse
in Sauce
dazu 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 |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Fischbulette
mit Ratatouille
und Kartoffelpüree

| | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G, I,1,1,8 | 380kJ 2,1 F | 0,7 g.F 11,6 KH | 3,9 ZU 5,5 EW | 1,2 SA | 4,2 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelsmus

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| 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, I,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 |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

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,I | 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 Geflügelwienener

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| 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 |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Rinderbulette
in Sauce
mit Kräutern der Provence
dazu Karottenscheiben
und Langkorreis

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,I,I,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 | 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 Langkorreis

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| 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 |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

| | | | | | | |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I,1 | 493kJ 2,8 F | 0,8 g.F 18,7 KH | 1,3 ZU 4,0 EW | 0,9 SA | 6,9 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweinegulasch
in pikanter Champignon-Rahm-Sauce
dazu 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 Tomaten-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 |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Chicken-Nuggets
in Ketchupsauce,
Reis und Krautsalat

| | | | | | | |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,I, I,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 |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Nudeln
in 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 |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

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
dazu 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

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| 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 |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

**Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €**

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 |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Maischollenfilet, paniert
mit Kräuterbutter
und Champignons,
dazu Salzkartoffeln
und Möhrensalat

| | | | | | | |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G, I,5,9 | 468kJ 4,6 F | 0,8 g.F 11,2 KH | 2,5 ZU 5,7 EW | 1,8 SA | 5,0 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

**Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €**

Gedünstetes Seelachsfilet
auf Blattspinat
mit Kräutersenfauce
und Reis

| | | | | | | |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G, I,1,1 | 353kJ 1,3 F | 0,5 g.F 12,5 KH | 0,9 ZU 5,9 EW | 0,9 SA | 6,0 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gefüllte Rinderroulade
"Hausfrauen Art"
(mit Speck, Gurke,
und Zwiebeln
gefüllt) in typischer Soße,
dazu Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | 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 |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

**Menü-
Aufpreis
+ 2,70 €**

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

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

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I | 453kJ 2,4 F | 1,3 g.F 17,8 KH | 1,9 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 6,5 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Tortellini Vegetarische Art
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 |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Möhrengemüse Hausfrauenart
mit Fleischer-Bulette

| | | | | | | |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,I,1,1 | 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 Rindfleischeneilage

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| 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
mit frischem Käsewürfel
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 |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Eintopf
von frischem Kohlrabi
mit gebratenen Fleischklößchen

| | | | | | | |
|---|----------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C, G,I,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 serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
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 |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

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

| | | | | | | |
|---|-------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | C,G,I,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 |
|---|-------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| 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 |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

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

| | | | | | | |
|---|-------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| V | C,G,I,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 |
|---|-------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange

| | | | | | | |
|---|--------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,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 |
|---|--------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

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,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 |
|---|----------|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

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 Waldrüchten

| | | | | | | |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| 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
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

| | | | | | | |
|---|--------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,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 |
|---|------------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

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,1,3,8 | 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 |
|---|-----------------|------------------|--------------------|-------------------|--------|--------|



030-456 0810
Fax **030-455 9093**
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.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 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 / Krustentiere / Schalentiere, [C]= Eier / Eizellen, [D]= Fisch / Fischzucht, [E]= Erdnüsse / Erdnussmehl, [F]= Soja / Sojabohnen / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Milch / Milchzucker / Milchzuckererzeugnisse, [I]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [K]= Samen / Samenmehl / Samenmehl, [L]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [M]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [N]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [O]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [P]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [Q]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [R]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [S]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [T]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [U]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [V]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [W]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [X]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [Y]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [Z]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [aa]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ab]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ac]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ad]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ae]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [af]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ag]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ah]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ai]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [aj]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ak]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [al]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [am]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [an]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ao]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ap]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [aq]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ar]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [as]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [at]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [au]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [av]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [aw]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ax]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ay]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [az]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [ba]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bb]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bc]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bd]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [be]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bf]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bg]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bh]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bi]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bj]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bk]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bl]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bm]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bn]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bo]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bp]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bq]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [br]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bs]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bt]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bu]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bv]= Weichkäse / Weichkäseerzeugnisse, [bw]= Weich