

Speiseplan 6. KW Montag, 03.02.25 Dienstag, 04.02.25 Mittwoch, 05.02.25 Donnerstag, 06.02.25 Freitag, 07.02.25 Samstag, 08.02.25 Sonntag, 09.02.25

Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50€

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75€ 4,0 BE

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75€ 4,0 BE

Grünkohl mit Kasseler und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE

Grünkohl mit Kasseler und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat Menü-Aufpreis + 0,75€ 4,8 BE

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat Menü-Aufpreis + 0,75€ 4,8 BE

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75€ 4,2 BE

Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50€ M1

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,8 BE

Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis 5,9 BE

Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis 6,6 BE

Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree 4,4 BE

Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelsmus 6,9 BE

Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat 6,5 BE

Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln 3,7 BE

Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,8 BE

Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln 4,2 BE

Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln 3,9 BE

Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelwiener 3,9 BE

Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree 4,9 BE

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage 5,0 BE

Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 4,4 BE

Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3

Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis 7,1 BE

Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“) 5,7 BE

Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Tomaten-Thunfischsauce, dazu Möhrensalat 7,4 BE

Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat 7,0 BE

Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln 4,8 BE

Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln 6,1 BE

Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce 7,4 BE

Für Feinschmecker Unser Premium 9,25€ M4

Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle 5,0 BE

Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln 5,2 BE

Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Menü-Aufpreis + 0,70€ 5,6 BE

Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln 3,9 BE

Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln 4,8 BE

Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70€ 4,0 BE

Schweinsteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 5,6 BE

Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25€ M5

Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl 5,7 BE

Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis 8,4 BE

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 3,5 BE

Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Petersilienkartoffeln 4,5 BE

Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce 4,9 BE

Advertisement for GLORIA menu delivery. Includes text: 'Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!', 'Ihr Menü-Bringdienst', 'Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört ein leckeres Dessert!', '0421-610010 oder 0441-3900033', 'Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr'. Features a GLORIA van and a bowl of food.

Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25€ M6

Möhreneintopf mit Fleischer-Frikadelle 4,6 BE

Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel 4,0 BE

Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis 6,4 BE

Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce 2,0 BE

Kohlrabi-Eintopf mit gebratenen Fleischklößchen 4,9 BE

Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 4,2 BE

Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 1,0 BE

Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 1,1 BE

Hirten-Käse mit Weißkohl, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing 1,1 BE

Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing 1,7 BE

Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25€ M8

Milchreis mit heißen Kirschen 9,2 BE

Germknödel mit Vanillesauce 9,5 BE

Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße 9,1 BE

Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten 10,4 BE

Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 6,9 BE

Milchreis mit roter Grütze 10,2 BE

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 10,3 BE

KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 3,7 BE

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 1,5 BE

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 2,2 BE

Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 5,1 BE

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 3,5 BE

Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 5,0 BE

Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 6,0 BE

Unsere Menüs sind speisefolge vorbestellen. Änderungen der Nährwertangaben = Ca.-Werte / Menü ohne Salat, Dessert. enthalt: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 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, 17= Klebstoff, 18= Weizen, 19= Gerste, 20= Hafer, 21= Dinkel, 22= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 23= Weizen, 24= Roggen, 25= Gerste, 26= Hafer, 27= Dinkel, 28= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 29= Weizen, 30= Roggen, 31= Gerste, 32= Hafer, 33= Dinkel, 34= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 35= Weizen, 36= Roggen, 37= Gerste, 38= Hafer, 39= Dinkel, 40= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 41= Weizen, 42= Roggen, 43= Gerste, 44= Hafer, 45= Dinkel, 46= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 47= Weizen, 48= Roggen, 49= Gerste, 50= Hafer, 51= Dinkel, 52= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 53= Weizen, 54= Roggen, 55= Gerste, 56= Hafer, 57= Dinkel, 58= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 59= Weizen, 60= Roggen, 61= Gerste, 62= Hafer, 63= Dinkel, 64= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 65= Weizen, 66= Roggen, 67= Gerste, 68= Hafer, 69= Dinkel, 70= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 71= Weizen, 72= Roggen, 73= Gerste, 74= Hafer, 75= Dinkel, 76= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 77= Weizen, 78= Roggen, 79= Gerste, 80= Hafer, 81= Dinkel, 82= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 83= Weizen, 84= Roggen, 85= Gerste, 86= Hafer, 87= Dinkel, 88= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 89= Weizen, 90= Roggen, 91= Gerste, 92= Hafer, 93= Dinkel, 94= Kamut oder A7 = Hybridstämme, 95= Weizen, 96= Roggen, 97= Gerste, 98= Hafer, 99= Dinkel, 100= Kamut oder A7 = Hybridstämme.