

Speiseplan 8. KW		Montag, 17.02.25		Dienstag, 18.02.25		Mittwoch, 19.02.25		Donnerstag, 20.02.25		Freitag, 21.02.25		Samstag, 22.02.25		Sonntag, 23.02.25	
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €		Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 2,75 € 		Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 2,75 € 		Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, + 1,95 € dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü- Aufpreis + 1,95 €		Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, + 1,95 € dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü- Aufpreis + 1,95 €		Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü- Aufpreis + 1,75 €		Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü- Aufpreis + 1,75 €		„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln + 1,75 € mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 1,75 €	
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1		Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli		„Falscher Hase“ in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree		Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree		Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln		Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat		Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln		Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2		Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln		Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln		Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis		Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree 		Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle		Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse		Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3		„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch		Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 		Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat		Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis		Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse		Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce	
Für Fein- schmecker Unser Premium 9,25 € M4		Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 0,70 €		Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti		Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat		Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel Menü- Aufpreis + 0,70 € 		Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 0,70 € 		Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln		Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln Menü- Aufpreis + 0,70 € 	

Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5		Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis		Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken		Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis		Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln		Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 € M6		Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst		Rigatoni-Nudeln mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing		Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch		Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfeln in Käse-Béchamelsauce dazu Nudeln		Grünkohleintopf mit Mettwurst	
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf		Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing 		Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaill Dressing		Frikadelle mit Nudelsalat und Senf		Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing	
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8		Milchreis mit heißen Kirschen		Quarkstrudel mit Vanillesauce		Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße		Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce		Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9		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 	
Germknödel mit Vanillesauce		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott		Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot							

**Bis 14.00 Uhr bestellen –
und schon am nächsten Tag genießen!**

GLORIA® seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

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

0421-610010 oder **0441-3900033**
Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Änderungen der Speisepläne vorbehalten.
 Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.
 Nährwertangaben = Ca.-Werte / Menü ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärze; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen; A2= Roggen; A3= Gerste; A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); B= Krabbiere / Krebstiererezeugnisse; C= Ei / Eierzugehörige; D= Weizen / Weizenstärke; E= Erdnüsse / Erdnüsse; F= Fisch / Fischereierzeugnisse; G= Milch / Milcherezeugnisse; H= Soja / Sojaerzeugnisse; I= Getreide / Getreideerzeugnisse; J= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; K= Sesam / Sesamerzeugnisse; L= Süßholzwurzel / Süßholzwurzelerzeugnisse; M= Lupinen / Lupinen / Lupinenerzeugnisse; N= Weizen / Weizen / Weizenerzeugnisse; O= Weizen / Weizen / Weizenerzeugnisse; P= Weizen / Weizen / Weizenerzeugnisse; Q= Weizen / Weizen / Weizenerzeugnisse; R= Rind; S= Schwein; T= Hammel; U= Kalb; V= Vegetarisch; W= Wild; X= Geflügel; Y= Lamm. Alle Menüs sind mit podliertem Satz zubereitet. Alle Menüs werden ausschließlich mit Weizen abgereicht.