

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
8,40 €

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 2,75 €
3,6 BE

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 2,75 €
3,6 BE

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe
Menü-Aufpreis + 1,95 €
3,8 BE

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe
Menü-Aufpreis + 1,95 €
3,8 BE

Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti
Menü-Aufpreis + 1,75 €
3,3 BE

Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti
Menü-Aufpreis + 1,75 €
3,3 BE

„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 1,75 €
4,1 BE

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft
8,40 € M1

Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli
6,3 BE

„Falscher Hase“ in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree
3,7 BE

Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree
4,0 BE

Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln
6,3 BE

Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat
6,4 BE

Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln
3,9 BE

Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree
6,2 BE

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost
8,85 € M2

Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln
4,7 BE

Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln
4,7 BE

Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis
5,9 BE

Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree
5,3 BE

Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle
5,8 BE

Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse
4,9 BE

Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
5,0 BE

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich
8,85 € M3

„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch
6,8 BE

Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln
3,4 BE

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree
4,7 BE

Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat
6,4 BE

Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis
5,9 BE

Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse
6,3 BE

Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce
4,9 BE

Für Feinschmecker
Unser Premium
9,95 € M4

Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln
Menü-Aufpreis + 0,70 €
5,6 BE

Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsesauce dazu Gemüsespaghetti
4,2 BE

Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat
4,7 BE

Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel
Menü-Aufpreis + 0,70 €
4,6 BE

Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln
Menü-Aufpreis + 0,70 €
4,3 BE

Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln
3,5 BE

Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln
Menü-Aufpreis + 0,70 €
5,7 BE

Vegetarisch
fleischlos & lecker
8,15 € M5

Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis
6,9 BE

Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken
3,2 BE

Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis
7,0 BE

Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln
4,8 BE

Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)
5,1 BE

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft
8,15 € M6

Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst
5,1 BE

Rigatoni-Nudeln mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing
6,8 BE

Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch
3,7 BE

Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfeln in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln
6,2 BE

Grünkohleintopf mit Mettwurst
4,1 BE

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten
7,25 € M7

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf
4,2 BE

Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing
1,1 BE

Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktailldressing
2,9 BE

Frikadelle mit Nudelsalat und Senf
4,5 BE

Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing
1,7 BE

Süßspeise
süße Gaumenfreude
8,15 € M8

Milchreis mit heißen Kirschen
9,2 BE

Quarkstrudel mit Vanillesauce
11,0 BE

Griesflammerli „Baden Baden“ mit Fruchtsoße
9,1 BE

Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce
7,0 BE

Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten
10,4 BE

Milchreis mit Zimtpflaumenkompott
9,7 BE

Germknödel mit Vanillesauce
9,5 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

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

GLORIA seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

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

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

Unsere Menüs sind Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 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 davon, 17= Klebstoffe, 18= Weizen, 19= Weizen, 20= Weizen, 21= Weizen, 22= Weizen, 23= Weizen, 24= Weizen, 25= Weizen, 26= Weizen, 27= Weizen, 28= Weizen, 29= Weizen, 30= Weizen, 31= Weizen, 32= Weizen, 33= Weizen, 34= Weizen, 35= Weizen, 36= Weizen, 37= Weizen, 38= Weizen, 39= Weizen, 40= Weizen, 41= Weizen, 42= Weizen, 43= Weizen, 44= Weizen, 45= Weizen, 46= Weizen, 47= Weizen, 48= Weizen, 49= Weizen, 50= Weizen, 51= Weizen, 52= Weizen, 53= Weizen, 54= Weizen, 55= Weizen, 56= Weizen, 57= Weizen, 58= Weizen, 59= Weizen, 60= Weizen, 61= Weizen, 62= Weizen, 63= Weizen, 64= Weizen, 65= Weizen, 66= Weizen, 67= Weizen, 68= Weizen, 69= Weizen, 70= Weizen, 71= Weizen, 72= Weizen, 73= Weizen, 74= Weizen, 75= Weizen, 76= Weizen, 77= Weizen, 78= Weizen, 79= Weizen, 80= Weizen, 81= Weizen, 82= Weizen, 83= Weizen, 84= Weizen, 85= Weizen, 86= Weizen, 87= Weizen, 88= Weizen, 89= Weizen, 90= Weizen, 91= Weizen, 92= Weizen, 93= Weizen, 94= Weizen, 95= Weizen, 96= Weizen, 97= Weizen, 98= Weizen, 99= Weizen, 100= Weizen