

Speiseplan 16. KW Montag, 14.04.25 Dienstag, 15.04.25 Mittwoch, 16.04.25 Do., 17.04.25, Gründonnerstag Fr., 18.04.25, Karfreitag Samstag, 19.04.25 So., 20.04.25, Ostersonntag

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss
8,40 €

Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen)
mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen)
mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

S	A1,F,I,J,L2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	---------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

S	A1,F,I,J,L2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	---------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelleber
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

R	J,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE
---	---------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelleber
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

R	J,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE
---	---------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

S	A1,J,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft
8,40 €

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli

G	A1,F,G,I,1	441kj 1,5 F	0,5 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 8,4 EW	2,0 SA	6,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

„Falscher Hase“
in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

S	A1,C,G,I,1	320kj 2,7 F	1,1 g.F 7,6 KH	1,7 ZU 5,2 EW	1,1 SA	3,4 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Heisse Fleischwurst
in Sauerkraut und Püree

S	A1,G,1,2,3	472kj 6,6 F	2,7 g.F 9,0 KH	1,8 ZU 3,3 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“)
in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

S	A1,C,G,I,1	460kj 2,5 F	0,9 g.F 14,7 KH	1,0 ZU 6,4 EW	2,1 SA	6,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis

G	A1,F,G,I,1	392kj 1,2 F	0,4 g.F 13,2 KH	0,5 ZU 6,8 EW	1,0 SA	5,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Pikantes Gulasch
vom Schwein mit Mischgemüse und Gabelspaghetti

S	A1,G,I	437kj 1,8 F	0,3 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 7,4 EW	0,9 SA	6,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kalbfleischbällchen
in heller Sauce mit Brokkoli und Reis

R	A1,C,G,I,1	458kj 2,7 F	1,0 g.F 13,9 KH	1,6 ZU 6,8 EW	1,2 SA	6,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	531kj 6,1 F	2,3 g.F 10,2 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis

G	A1,C,F,G,I,1	412kj 2,4 F	0,3 g.F 13,7 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree

F	A1,D,G,I,1	391kj 2,3 F	0,8 g.F 13,0 KH	2,0 ZU 1,1 EW	0,8 SA	5,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle

S	A1,C,G,I	385kj 1,3 F	0,2 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 6,8 EW	1,0 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit buntem Gemüse

G	A1,I	307kj 1,7 F	0,4 g.F 10,6 KH	1,0 ZU 3,5 EW	0,7 SA	4,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

R	A1,C,I,1	449kj 3,3 F	1,4 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 8,4 EW	1,8 SA	5,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich
8,85 €

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I	436kj 0,7 F	0,2 g.F 18,8 KH	3,4 ZU 5,4 EW	1,3 SA	6,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,G,I,2,3	377kj 4,1 F	1,7 g.F 8,6 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Fischstäbchen
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

F	A1,D,G,I,1	418kj 3,9 F	1,1 g.F 11,1 KH	1,7 ZU 4,7 EW	1,1 SA	4,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Original Hähnchen-Döner-Teller
mit Reis, Sauce und Krautsalat

G	A1,C,F,I,1,3	576kj 5,8 F	1,2 g.F 15,3 KH	3,5 ZU 5,6 EW	1,1 SA	6,2 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarische Tortellini
in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	331kj 0,8 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spaghetti in Curryrahm
und buntem Gemüse

V	A1,G,I,K	483kj 4,7 F	1,6 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

V	I,2	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Für Feinschmecker
Unser Premium
9,95 €

Schweineroulade „Hausfrauen Art“
mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

S	A1,I,1,2	318kj 1,3 F	0,5 g.F 12,3 KH	3,4 ZU 3,0 EW	3,5 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zartes Geflügelfilet „Alfredo“
in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti

G	A1,G,I,1	413kj 2,4 F	1,2 g.F 11,0 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat

S	C,I,1,3	541kj 7,6 F	2,5 g.F 10,8 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,7 BE
---	---------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderschmorbraten
mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel

R	A1,G,I,3	392kj 1,3 F	0,0 g.F 11,2 KH	1,7 ZU 8,4 EW	1,4 SA	4,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln

F	A1,D,G,I	309kj 1,7 F	0,8 g.F 10,1 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,5 SA	4,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kasselerrücken
in Senfsauce auf Bayrischkraut mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,1	359kj 2,9 F	1,2 g.F 8,1 KH	2,2 ZU 6,1 EW	1,5 SA	3,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Lachsfilet
an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln

F	A1,D,G,I,1	381kj 1,9 F	0,8 g.F 12,7 KH	0,9 ZU 5,6 EW	1,1 SA	5,7 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
fleischlos & lecker
8,15 €

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis

V	A1,C,I,J	394kj 1,6 F	0,7 g.F 15,8 KH	2,3 ZU 3,5 EW	1,1 SA	6,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat und feinem Käse überbacken

V	A1,G,I,1	322kj 3,8 F	2,3 g.F 7,1 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,9 SA	3,2 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

V	A1,I	406kj 0,4 F	0,1 g.F 17,4 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	7,0 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln

V	A1,G,H,I,1	365kj 2,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,1 ZU 3,2 EW	2,0 SA	4,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

V	A1,G,I,1	416kj 3,7 F	1,9 g.F 13,5 KH	3,3 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,1 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

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft
8,15 €

Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“
mit Krakauerwurst

S	A1,G,I,1,2,3	406kj 4,5 F	2,0 g.F 10,1 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	5,1 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rigatoni-Nudeln
mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing

S	A1,C,G,I,1,2,3	503kj 2,6 F	1,1 g.F 19,7 KH	2,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	8,6 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,I,1	292kj 2,5 F	0,8 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack mit Porreewürfeln in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln

R	A1,G,I,1	476kj 2,6 F	1,3 g.F 15,8 KH	1,8 ZU 6,4 EW	0,9 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Grünkohleintopf
mit Mettwurst

S	A1,F,I,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten
7,25 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,1,3	744kj 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	4,2 BE
---	--------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Thunfischsalat nach „Art des Hauses“
mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing

F	C,D,G,I,1,3	599kj 7,3 F	2,2 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing

G	A1,F,G,3	475kj 3,2 F	0,5 g.F 10,8 KH	1,8 ZU 9,8 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,1,3	931kj 15,0 F	6,5 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 8,3 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	--------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

V	C,I,3	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE
---	-------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßspeise
süße Gaumenfreude
8,15 €

Milchreis
mit heißen Kirschen

V	G,1	601kj 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Griesflammeri „Baden Baden“
mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	502kj 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1	505kj 2,8 F	1,3 g.F 19,8 KH	12,3 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V	A1,G,1	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott

V	G,1	486kj 1,5 F	0,7 g.F 23,2 KH	15,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,7 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	695kj 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert
5,95 €

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

R	A1,A,2	626kj 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G,I,1,2,3	787kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE
---	----------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot

V	A1,C,G,I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE
---	--------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

S	A1,C,G,I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE
---	--------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot mit Brot und Butter

F	A1,A,2,D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE
---	------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

S	A1,C,G,I,1,3	915kj 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE
---	--------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

V	A1,A,2,G,I,2	988kj 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE
---	--------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

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

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Getreide, 2= Konservierungsstoffe, 3= Süßholz, 4= Konservierungsstoffe, 5= Süßholz, 6= Farbstoffe, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukten zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide, 11= Weizen, 12= Roggen, 13= Gerste, 14= Hafer, 15= Dinkel, 16= Kamut oder A7 = Hybridstämme davon, 17= Klebereizergemüse, 18= Eiweiß, 19= Fisch / Fischereierzeugnisse, 20= Milch / Milcherezeugnisse, 21= Schälfrüchte (H= Mandel, HZ= Haselnuss, IB= Walnuss, HD= Cashew, HS= Pecanuss, HE= Paranuss, HZ= Pistazie, HB= Macadamianuss und HD= Queenslandnuss), 22= Senf / Senferzeugnisse, 23= Soja / Sojaerzeugnisse, 24= Sesam / Sesamerzeugnisse, 25= Weizen / Weizenerezeugnisse, 26= Weizen / Weizenerezeugnisse, 27= Weizen / Weizenerezeugnisse, 28= Weizen / Weizenerezeugnisse, 29= Weizen / Weizenerezeugnisse, 30= Weizen / Weizenerezeugnisse, 31= Weizen / Weizenerezeugnisse, 32= Weizen / Weizenerezeugnisse, 33= Weizen / Weizenerezeugnisse, 34= Weizen / Weizenerezeugnisse, 35= Weizen / Weizenerezeugnisse, 36= Weizen / Weizenerezeugnisse, 37= Weizen / Weizenerezeugnisse, 38= Weizen / Weizenerezeugnisse, 39= Weizen / Weizenerezeugnisse, 40= Weizen / Weizenerezeugnisse, 41= Weizen / Weizenerezeugnisse, 42= Weizen / Weizen