

**Speiseplan 18. KW** Montag, 28.04.25 Dienstag, 29.04.25 Mittwoch, 30.04.25 Do., 01.05.25, Maifeiertag Freitag, 02.05.25 Samstag, 03.05.25 Sonntag, 04.05.25

**Spezielles & Regionales** der besondere Genuss **7,50 €**

„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, zwei Bratwürstchen auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,75 €**

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, zwei Bratwürstchen auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,75 €**

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €**

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €**

Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrsalat **Menü-Aufpreis + 2,75 €**

**Tagesmenü** gut bürgerlich & herzhaft **7,50 €** **M1**

Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat

Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat

Gebackener Leberkäse in Kapernsauce mit Kartoffelpüree

Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat

Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln

Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais

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

Truthahngulasch mit Möhregemüse und Nudeln

Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt

Gedünstetes Seelachsfilet Juliegemüsesauce und Salzkartoffeln

Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree

Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln

Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch

Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln

**Schonkost** salzreduziert & bekömmlich **7,95 €** **M3**

Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree

Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis

Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat

Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti

Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais

Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat

„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti

**Für Feinschmecker** Unser Premium **9,25 €** **M4**

Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €**

„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln

Geflügelfilets in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln

Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €**

Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln

Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €**

**Vegetarisch** fleischlos & lecker **7,25 €** **M5**

Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel

Rührei mit Rahmspinat und Püree

Kürbiscurry mit Reis

Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken

**Eintopf & Pasta** einfach & herzhaft **7,25 €** **M6**

Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch

Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen

Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat

Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree

Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze)

**Salat & Co** kalt servierte Spezialitäten **7,25 €** **M7**

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

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

Salatteller „Köttbular“ mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

Hirten-Käse mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

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

**Süßspeise** süße Gaumenfreude **7,25 €** **M8**

Milchreis mit heißen Kirschen

Germknödel mit Vanillesauce

Sahngrießbrei mit Himbeeren

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

Beerengrütze mit Vanillesauce

Milchreis mit roter Grütze

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**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

Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

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

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

**0421-610010 oder 0441-3900033**

Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Unsere Menüs sind Speisefolge vorbehalten. Änderungen der 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 (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), B= Krabbiere / Krebstiererezeugnisse, C= Eier / Eiererezeugnisse, D= Milch / Milcherezeugnisse, E= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, F= Soja / Sojaerezeugnisse, G= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss), I= Getreide / Getreideerzeugnisse, J= Senf / Senferzeugnisse, K= Sesam / Sesamerzeugnisse, L= Weizen / Weizenerezeugnisse, M= Lupinen / Lupinenerezeugnisse, N= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse, O= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.