Speiseplan 19. KW

	Montag, 05.05.25	Dienstag, 06.05.25	Mittwoch, 07.05.25	Donnerstag, 08.05.25	Freitag, 09.05.25	Samstag, 10.05.25	Sonntag, 11.05.25
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40 €	**Maischollenfilet, paniert** mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,D, G,I,5,9 468kj 4,6 F 0,8 g.F 11,2 KH 2,5 ZU 5,7 EW 1,8 SA 5,0 BE	**Seemannslabskaus** mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € R A1,C,G,I, 5,9 514kj 4,1 F 1,7 g.F 12,2 KH 1,0 ZU 8,4 EW 5,7 SA F 5,8 BE	**Seemannslabskaus** mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € R A1,C,G,I, 5,9 514kj 4,1 F 1,7 g.F 12,2 KH 1,0 ZU 8,4 EW 5,7 SA F 5,8 BE	**Champignons,** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S A1,C,G, I,J,2,4,9 508kj 6,4 F 1,5 g.F 10,3 KH 0,8 ZU 5,3 EW 0,7 SA 3,9 BE	**Champignons,** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S A1,C,G, I,J,2,4,9 508kj 6,4 F 1,5 g.F 10,3 KH 0,8 ZU 5,3 EW 0,7 SA 3,9 BE	**Maischollenfilet, paniert** mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,C,D,G,I, J,2,3,5,9 473kj 5,1 F 1,3 g.F 10,8 KH 1,9 ZU 5,7 EW 1,7 SA 5,0 BE	**Maischollenfilet, paniert** mit Kapern und Zitronenstückchen, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,C,D,G,I, J,2,3,5,9 473kj 5,1 F 1,3 g.F 10,8 KH 1,9 ZU 5,7 EW 1,7 SA 5,0 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40 € M1	**„Makkaroni al Forno"** (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R G A1,F,G,I,1 557kj 4,3 F 2,2 g.F 16,7 KH 1,2 ZU 6,5 EW 2,6 SA 7,0 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,3 401kj 1,1 F 0,3 g.F 15,7 KH 1,1 ZU 5,5 EW 1,3 SA 5,9 BE	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F, G,I,1,3 426kj 5,2 F 2,0 g.F 9,1 KH 1,4 ZU 4,0 EW 1,9 SA 3,7 BE	**Hähnchen-Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,F, G,I,J,1 429kj 2,6 F 0,5 g.F 14,3 KH 1,0 ZU 4,9 EW 1,2 SA 6,1 BE	**Frische Kartoffelpuffer** 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	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,J,1 274kj 1,1 F 0,1 g.F 7,3 KH 1,0 ZU 5,8 EW 1,5 SA 3,1 BE	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S A1,G,I 488kj 4,8 F 1,7 g.F 13,5 KH 1,3 ZU 4,6 EW 2,2 SA 6,0 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis G A1,G,I,1 397kj 1,1 F 0,5 g.F 14,8 KH 0,9 ZU 5,8 EW 1,3 SA 6,8 BE	**Frischer Markteintopf** mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen G A1,I,2,3 299kj 3,3 F 1,0 g.F 7,8 KH 0,6 ZU 2,5 EW 1,0 SA 3,8 BE	**Geflügelfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis G A1,C, G,I,J,1 397kj 1,0 F 0,4 g.F 16,6 KH 0,2 ZU 4,7 EW 1,0 SA 7,3 BE	**Schweinegulasch „Räuber Art"** mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln S A1,J,1 415kj 2,0 F 0,3 g.F 12,9 KH 1,7 ZU 7,0 EW 0,9 SA 5,8 BE	**Gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 1,2,3 452kj 6,0 F 2,6 g.F 8,9 KH 1,7 ZU 4,2 EW 1,3 SA 3,6 BE	**Pikanter Linseneintopf** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G A1,J,1,2,3 357kj 3,2 F 1,1 g.F 9,6 KH 0,6 ZU 3,8 EW 0,9 SA 4,6 BE	**Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Langkornreis G A1,F,G,I 362kj 0,9 F 0,3 g.F 12,3 KH 1,0 ZU 6,5 EW 0,9 SA 5,4 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Wirsingroulade „Hausmacher Art"** in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,2,3 448kj 5,4 F 2,2 g.F 10,3 KH 1,6 ZU 3,5 EW 1,4 SA 4,8 BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,J,1 275kj 1,0 F 0,1 g.F 7,9 KH 1,1 ZU 5,8 EW 1,8 SA 3,5 BE	**Seelachsfilet** in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln F A1,D,I 432kj 0,8 F 0,2 g.F 17,2 KH 1,9 ZU 6,8 EW 0,9 SA 7,0 BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C, G,J,I,1 367kj 3,0 F 1,1 g.F 9,6 KH 2,0 ZU 5,0 EW 1,4 SA 4,6 BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I 515kj 2,1 F 0,3 g.F 13,4 KH 0,7 ZU 8,3 EW 1,3 SA 5,8 BE	**Vegetarischer Gemüsebratling** auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,C,F, G,I,K,1 445kj 3,2 F 1,3 g.F 15,1 KH 2,2 ZU 3,5 EW 0,6 SA 5,1 BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce V A1,G,I,1 481kj 2,7 F 1,7 g.F 17,3 KH 2,6 ZU 4,7 EW 1,6 SA 7,9 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,95 € M4	**Rahmgeschnetzeltes „Hubertus-Art"** mit Pilzen, Rotkohl und Kartoffelklößen S A1,G,I,1,3 356kj 1,8 F 0,2 g.F 10,6 KH 2,5 ZU 5,9 EW 2,1 SA 4,5 BE	**Schweineschnitzel** in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I, J,1,3 517kj 5,2 F 2,0 g.F 11,8 KH 2,4 ZU 6,5 EW 1,4 SA 5,2 BE	**Rinderzwiebelbraten** in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken Menü-Aufpreis + 0,70 € R A1,J,1,3 515kj 4,1 F 1,3 g.F 11,4 KH 2,5 ZU 9,0 EW 1,2 SA 5,1 BE	**Hähnchenfiletstreifen** in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C,G,I,1 405kj 1,2 F 0,4 g.F 13,4 KH 0,7 ZU 7,9 EW 0,8 SA 5,2 BE	**Paniertes Seelachsfilet** in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € F A1,D, G,I,J,1 398kj 1,7 F 0,6 g.F 15,3 KH 2,2 ZU 4,9 EW 0,9 SA 7,3 BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,I,1,3 499kj 2,9 F 1,2 g.F 17,5 KH 4,4 ZU 5,4 EW 1,6 SA 7,4 BE	**Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art"** in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € S R A1,J,1 693kj 1,5 F 0,6 g.F 8,6 KH 2,6 ZU 5,2 EW 2,0 SA 4,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15 € M5	**Klassisches Eieromelette** mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C,G,I,1 365kj 3,3 F 0,8 g.F 10,0 KH 1,5 ZU 4,1 EW 1,9 SA 4,0 BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C,G,I,1 469kj 2,6 F 1,0 g.F 17,4 KH 1,9 ZU 3,6 EW 0,6 SA 7,3 BE	**Vegetarische Currywurst** mit Naturreis und Zucchinisalat V A1,C, F,G,I,1 485kj 4,2 F 0,4 g.F 14,8 KH 3,4 ZU 4,4 EW 1,3 SA 6,4 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	**Champignons „a la Creme"** mit grünen Nudeln V A1,G,I,1 394kj 2,3 F 1,1 g.F 15,1 KH 0,8 ZU 2,8 EW 1,4 SA 6,0 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15 € M6	**Kräftiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,1 283kj 1,8 F 0,5 g.F 9,1 KH 0,8 ZU 3,5 EW 1,2 SA 4,1 BE	**Rigatoni „al Arrabiata"** mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,1 409kj 1,1 F 0,3 g.F 18,4 KH 2,6 ZU 2,9 EW 1,4 SA 7,7 BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,F,I,J,1 327kj 2,9 F 0,5 g.F 8,8 KH 2,4 ZU 3,8 EW 0,5 SA 4,3 BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli-Gemüsesauce V A1,G,I,1 392kj 1,7 F 0,7 g.F 15,6 KH 1,5 ZU 3,4 EW 1,1 SA 6,3 BE	**Altdeutscher Stielmuseintopf** mit Schweinefleischwürfeln S A1,I,1 267kj 1,1 F 0,5 g.F 8,4 KH 0,1 ZU 3,9 EW 0,7 SA 3,8 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	**Geflügelfrikadelle** mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F, G,I,J,1,3 861kj 13,2 F 5,4 g.F 12,8 KH 0,9 ZU 8,7 EW 1,0 SA 4,2 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,J,1,3 300kj 3,7 F 1,2 g.F 3,3 KH 2,2 ZU 5,7 EW 0,5 SA 0,9 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,3 472kj 3,2 F 0,5 g.F 10,7 KH 1,9 ZU 9,7 EW 0,5 SA 2,9 BE	**Thunfisch-Salatteller** mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,J,1,3 331kj 3,5 F 1,5 g.F 3,4 KH 1,7 ZU 5,1 EW 0,4 SA 0,9 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2, G,1,2,3 827kj 15,2 F 6,7 g.F 8,4 KH 1,6 ZU 5,7 EW 1,2 SA 3,0 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 453kj 1,5 F 0,7 g.F 20,9 KH 13,2 ZU 2,5 EW 0,1 SA 8,8 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze 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	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,C,G 548kj 2,6 F 0,7 g.F 22,1 KH 10,4 ZU 3,7 EW 0,3 SA 9,4 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,1 634kj 3,5 F 1,2 g.F 26,2 KH 17,0 ZU 4,0 EW 0,3 SA 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V G 443kj 1,6 F 0,7 g.F 20,5 KH 13,4 ZU 2,4 EW 0,1 SA 8,6 BE	**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen V A1,C,F,G,1 1124kj 6,6 F 0,1 g.F 29,2 KH 16,6 ZU 2,5 EW 0,0 SA 6,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,1 501kj 2,9 F 1,1 g.F 19,2 KH 7,6 ZU 3,5 EW 0,2 SA 5,8 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3 612kj 8,1 F 3,5 g.F 12,3 KH 0,8 ZU 6,0 EW 0,5 SA 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,A2, G,2,3 1043kj 11,3 F 6,4 g.F 27,1 KH 1,5 ZU 8,5 EW 1,4 SA 5,9 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2, C,G,I,J,3 980kj 15,9 F 4,1 g.F 14,6 KH 1,5 ZU 7,9 EW 1,8 SA 2,6 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G A1,C, G,J,1,3 942kj 16,4 F 6,3 g.F 11,3 KH 2,8 ZU 8,4 EW 0,8 SA 4,7 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3 661kj 8,7 F 2,1 g.F 11,5 KH 0,9 ZU 8,2 EW 0,6 SA 4,0 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art"** mit Garnitur und Brot S A1,A2, C,J,1,2,3 1019kj 20,8 F 9,7 g.F 8,3 KH 1,1 ZU 5,3 EW 1,3 SA 2,9 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C, G,J,1,3 964kj 16,6 F 7,4 g.F 12,8 KH 0,6 ZU 8,1 EW 1,5 SA 4,1 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

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2.= Roggen, A3.= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7.= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse, [I]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [K]= Senf / Senferzeugnisse ; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiger Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2.= Roggen, A3.= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7.= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse, [I]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [K]= Senf / Senferzeugnisse ; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiger Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.