Speiseplan 29. KW Montag, 14.07.25 Dienstag, 15.07.25 Mittwoch, 16.07.25 Donnerstag, 17.07.25 Freitag, 18.07.25 Samstag, 19.07.25 Sonntag, 20.07.25

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

7,50 €

Bremer Knipp
dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C,G,I,1,2,3,9	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		

Bremer Knipp
dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C,G,I,1,2,3,9	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		

Schollenfilet, paniert
mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrnsalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,9	650kj	4,1 g.F	2,1 ZU	0,7 SA	4,2 BE
		9,8 F	10,1 KH	5,9 EW		

Schollenfilet, paniert
mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrnsalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,9	650kj	4,1 g.F	2,1 ZU	0,7 SA	4,2 BE
		9,8 F	10,1 KH	5,9 EW		

Champignons
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler

Menü-Aufpreis + 1,25 €

S	A1,C,G,I,1,1,4,9	508kj	1,5 g.F	0,8 ZU	0,7 SA	3,9 BE
		6,4 F	10,3 KH	5,3 EW		

Champignons
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler

Menü-Aufpreis + 1,25 €

S	A1,C,G,I,1,1,4,9	508kj	1,5 g.F	0,8 ZU	0,7 SA	3,9 BE
		6,4 F	10,3 KH	5,3 EW		

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

Menü-Aufpreis + 2,75 €

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

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

7,50 €

M1

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

S	A1,C,G,I,1,1	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE
		3,3 F	12,4 KH	6,6 EW		

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln

S	A1,C,I,1,1	331kj	0,9 g.F	2,6 ZU	2,1 SA	4,5 BE
		2,3 F	9,6 KH	4,4 EW		

Hamburger Heringsstipp
in Sauce mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA	4,9 BE
		5,7 F	11,1 KH	4,0 EW		

Schweinebraten
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße

S	A1,G,I,1,3	332kj	0,1 g.F	0,6 ZU	3,2 SA	3,9 BE
		1,4 F	10,0 KH	6,0 EW		

Westfälische Dicke Bohnen
mit Kasseler und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	342kj	0,6 g.F	1,3 ZU	2,3 SA	4,3 BE
		1,7 F	9,7 KH	6,3 EW		

Geflügelfilets
in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln

G	A1,J	396kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	6,1 BE
		1,0 F	13,4 KH	7,3 EW		

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

G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW		

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

7,95 €

M2

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree

R	A1,C,G,I,1	400kj	1,3 g.F	1,5 ZU	3,3 SA	5,0 BE
		2,9 F	10,2 KH	6,4 EW		

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I	316kj	0,3 g.F	0,7 ZU	1,4 SA	4,7 BE
		0,8 F	10,6 KH	6,0 EW		

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis

G	A1,G,I,1	551kj	2,6 g.F	1,0 ZU	1,3 SA	5,2 BE
		8,7 F	11,3 KH	3,2 EW		

Pangasiusfilet
in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	279kj	0,6 g.F	1,7 ZU	1,5 SA	3,6 BE
		1,4 F	8,0 KH	4,9 EW		

Pikantes Schweinegulasch
mit Gabelspaghetti

S	A1,G,I	466kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,1 SA	6,6 BE
		1,6 F	16,9 KH	7,0 EW		

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf
mit Kartoffelstücken und Rindfleisch

R	A1,I,1	282kj	0,4 g.F	0,3 ZU	0,5 SA	4,0 BE
		1,9 F	18,4 KH	3,3 EW		

Hackbraten
in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

S	A1,A3,C,F,G,I,1,1	308kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,6 BE
		2,1 F	8,2 KH	5,0 EW		

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

7,95 €

M3

Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne“), Brokkoli und Käse überbacken

V	A1,F,G,I,1	662kj	1,6 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	12,1 BE
		2,7 F	26,8 KH	6,1 EW		

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti

S	A1,I,2,3	510kj	1,2 g.F	2,9 ZU	1,4 SA	7,6 BE
		2,9 F	19,2 KH	4,1 EW		

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse

S	A1,G,I,1,3	231kj	0,4 g.F	2,5 ZU	0,9 SA	3,4 BE
		1,1 F	7,3 KH	3,7 EW		

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

G	A1,C,I,1,3	491kj	1,3 g.F	3,5 ZU	1,5 SA	6,3 BE
		3,5 F	15,8 KH	5,3 EW		

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce

V	A1,G,I,1,1,3	585kj	3,6 g.F	1,5 ZU	0,8 SA	5,7 BE
		6,9 F	15,2 KH	3,9 EW		

Kichererbsen-Curry
mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)

V	A1,G,I	461kj	1,2 g.F	1,6 ZU	0,4 SA	7,9 BE
		1,9 F	18,4 KH	3,3 EW		

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni

V	A1,C,G,I,1	451kj	0,1 g.F	2,3 ZU	1,1 SA	8,4 BE
		1,4 F	19,4 KH	4,0 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,25 €

M4

Schweineschnitzel
in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei

S	A1,C,G,I,1	446kj	1,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA	5,5 BE
		3,6 F	11,6 KH	6,7 EW		

Schweineroulade
mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

S	A1,I,2	310kj	0,5 g.F	2,1 ZU	4,6 SA	5,3 BE
		1,4 F	11,0 KH	3,5 EW		

Kaiserfleisch (Kasselerrücken)
mit Ananaskraut und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	348kj	0,9 g.F	2,3 ZU	1,8 SA	3,8 BE
		2,3 F	8,8 KH	6,0 EW		

Sauerbratengulasch
mit Spätzle und Rotkohl

R	A1,C,1	390kj	0,4 g.F	4,6 ZU	1,4 SA	5,9 BE
		1,6 F	12,4 KH	6,5 EW		

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,C,D,G,I,1,1,3	332kj	1,1 g.F	1,3 ZU	1,6 SA	3,5 BE
		2,8 F	7,8 KH	5,9 EW		

Schweinebraten in Kümmelsauce
mit Romanescogemüse und Klößen

S	A1,G,I,3	289kj	0,0 g.F	0,8 ZU	2,0 SA	3,1 BE
		1,0 F	8,1 KH	6,0 EW		

Schweinefilet
in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	304kj	0,9 g.F	1,8 ZU	2,5 SA	3,5 BE
		1,8 F	7,7 KH	5,9 EW		

Vegetarisch
fleischlos & lecker

7,25 €

M5

Italienische Gemüsepasta
pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln

V	A1,I,1	406kj	0,3 g.F	3,2 ZU	1,2 SA	7,2 BE
		1,0 F	17,8 KH	3,1 EW		

Gebratenes Wokgemüse
in Currysauce und Langkornreis

V	A1,F,I	380kj	0,1 g.F	4,5 ZU	1,3 SA	7,6 BE
		0,3 F	19,3 KH	2,3 EW		

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

V	A1,G,I,1	320kj	1,5 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	4,1 BE
		3,0 F	9,6 KH	2,3 EW		

Gemüsebällchen
mit heller Kräutersauce auf Gemüseris

V	A1,C,F,G,I,1	541kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	5,7 BE
		4,5 F	16,0 KH	6,1 EW		

Makkaroni-Nudeln
mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrnsalat

V	A1,I	403kj	0,1 g.F	3,8 ZU	1,5 SA	7,8 BE
		1,1 F	18,0 KH	2,8 EW		

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

GLORIA seit 1989

Ihr Menü-Bringdienst

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

7,25 €

M6

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Kartoffeln und Bockwurstchen

S	A1,I,1,3	389kj	2,3 g.F	1,1 ZU	0,9 SA	4,0 BE
		5,2 F	8,3 KH	2,7 EW		

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE
		3,2 F	9,6 KH	3,8 EW		

Klassischer Möhreeneintopf
mit Geflügelkräuterbällchen

G	A1,C,I,1,1	288kj	0,4 g.F	2,3 ZU	1,7 SA	4,9 BE
		1,2 F	9,8 KH	4,3 EW		

Kürbis-Hähncheneintopf
mit Kartoffeln

G	A1,I	307kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA	5,2 BE
		1,8 F	11,2 KH	3,7 EW		

Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

G	A1,C,F,G,I,1	306kj	0,9 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	3,6 BE
		3,2 F	7,4 KH	3,7 EW		

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

Menüpreise

0421-610010 oder 0441-3900033

Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

S	C,G,I,1,3	799kj	6,5 g.F	1,0 ZU	1,1 SA	3,6 BE
		14,5 F	11,6 KH	3,4 EW		

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing

V	C,G,I,1,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA	0,7 BE
		6,1 F	2,5 KH	3,4 EW		

„Bayern Mix“
Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing

S	G,3	387kj	3,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	1,5 BE
		4,1 F	4,3 KH	4,3 EW		

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing

G	A1,C,F,G,I,1,3	447kj	0,8 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	2,9 BE
		3,7 F	10,4 KH	7,4 EW		

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

S	A1,C,G,I,1,1,3	942kj	6,7 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,5 BE
		15,3 F	14,0 KH	8,4 EW		

Süßspeise
süße Gaumenfreude

7,25 €

M8

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	448kj	0,7 g.F	13,1 ZU	0,1 SA	8,7 BE
		1,5 F	20,7 KH	2,4 EW		

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V	A1,G,1	499kj	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE
		1,5 F	23,4 KH	2,6 EW		

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW		