

**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

**8,40 €**

**Bremer Knipp**  
dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C, G,I,J2,3,9	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	------------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Bremer Knipp**  
dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C, G,I,J2,3,9	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	------------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

**Menü-Aufpreis + 2,75 €**

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

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

**Menü-Aufpreis + 2,75 €**

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

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

**Menü-Aufpreis + 1,25 €**

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

**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 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 €**

**M1**

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

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

**Hackbraten**  
in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln

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

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

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

**Schweinebraten**  
in pikanter Sauce mit Blumenkohl Gemüse und Klöße

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

**Westfälische Dicke Bohnen**  
mit Kasseler und Salzkartoffeln

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

**Geflügelfilets**  
in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln

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

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

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

**Diabetiker**  
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

**8,85 €**

**M2**

**Frikadelle vom Rind**  
in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree

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

**Hähncheninnenfilets**  
in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

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

**Geflügelbratwurst**  
in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis

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

**Pangasiusfilet**  
in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln

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

**Pikantes Schweinegulasch**  
mit Gabelspaghetti

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

**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf**  
mit Kartoffelstücken und Rindfleisch

R	A1,I,1	282kj 1,9 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,3 ZU 3,6 EW	0,5 SA	4,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

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

**Schonkost**  
salzreduziert & bekömmlich

**8,85 €**

**M3**

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

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

**Wurstgulasch**  
mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti

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

**Schweineleberragout**  
in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse

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

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

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

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

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

**Kichererbsen-Curry**  
mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)

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

**Mais-Lauchtaler**  
in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni

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

**Für Feinschmecker**  
Unser Premium

**9,95 €**

**M4**

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

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

**Schweineroulade**  
mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln

**Menü-Aufpreis + 0,70 €**

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

**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)**  
mit Ananaskraut und Kartoffelpüree

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

**Sauerbratengulasch**  
mit Spätzle und Rotkohl

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

**Gebackenes Seelachsfilet**  
mit Kräutersenfauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat

**Menü-Aufpreis + 0,70 €**

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

**Schweinebraten in Kümmelsauce**  
mit Romanescogemüse und Klößen

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

**Schweinefilet**  
in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln

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

**Vegetarisch**  
fleischlos & lecker

**8,15 €**

**M5**

**Italienische Gemüsepasta**  
pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln

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

**Gebratenes Wokgemüse**  
in Currysauce und Langkornreis

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

**Gemüseragout**  
mit Erbsenpüree

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

**Gemüsebällchen**  
mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis

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

**Makkaroni-Nudeln**  
mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrnsalat

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

**M6**

**Grüne Bohnen-Eintopf**  
mit Kartoffeln und Bockwurstchen

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

**Linseneintopf**  
mit Geflügelbockwurst

G	A1,I,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
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Klassischer Möhreneintopf**  
mit Geflügelkräuterbällchen

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

**Kürbis-Hähncheneintopf**  
mit Kartoffeln

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

**Porree-Eintopf**  
mit Geflügelrikadelle

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

**Salat & Co**  
kalt servierte Spezialitäten

**7,25 €**

**M7**

**Wiener Würstchen**  
mit Kartoffelsalat und Senf

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

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

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

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

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

**Frische Salate der Saison**  
mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing

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

**Zwei Frikadellen**  
mit Nudelsalat

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

**Süßspeise**  
süße Gaumenfreude

**8,15 €**

**M8**

**Milchreis**  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

**Feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze

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

**Quarkstrudel**  
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 g.F 25,4 KH	12,1 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtucker und Apfelkompott

V	G	439kj 1,6 F	0,7 g.F 20,2 KH	13,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	---	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen**  
mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	504kj 2,4 F	0,8 g.F 20,6 KH	8,7 ZU 3,5 EW	0,2 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Beerengrütze**  
mit Vanillesauce

V	G,1	521kj 0,6 F	0,3 g.F 27,5 KH	24,6 ZU 1,1 EW	0,0 SA	11,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**KALTMENÜ**  
zum Abendbrot serviert

**5,95 €**

**M9**

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3	597kj 7,9 F	3,4 g.F 11,9 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,4 SA	3,6 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schnittchenteller**  
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S	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,1,3	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, I,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	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, I,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,I,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
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärtz; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen; A2= Roggen; A3=