

Speiseplan 30. KW Montag, 21.07.25 Dienstag, 22.07.25 Mittwoch, 23.07.25 Donnerstag, 24.07.25 Freitag, 25.07.25 Samstag, 26.07.25 Sonntag, 27.07.25

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

7,50 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Menü-**Aufpreis + 2,75 €**
(mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

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

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur Menü-**Aufpreis + 2,75 €**
mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 

F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur Menü-**Aufpreis + 2,75 €**
mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 

F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		

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

S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		

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

S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		

Gebratene Kalbsleber Menü-**Aufpreis + 1,75 €**
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

R	A1,G,I,9	270kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW		

Gebratene Kalbsleber Menü-**Aufpreis + 1,75 €**
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

R	A1,G,I,9	270kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA	3,3 BE
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW		

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

7,50 €

M1

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,2,3	392kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	3,8 BE
		4,6 F	8,8 KH	3,3 EW		

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse und Reis

G	A1,F,G	440kJ	0,4 g.F	0,6 ZU	1,1 SA	6,8 BE
		1,2 F	17,2 KH	6,1 EW		

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln

S	A1,I,I,1	591kJ	2,2 g.F	3,6 ZU	1,1 SA	6,3 BE
		6,4 F	16,8 KH	3,5 EW		

Fischfrikadelle
mit Ratatouille und Kartoffelpüree 

F	A1,D,G,I,I,1	350kJ	0,5 g.F	3,9 ZU	1,2 SA	4,2 BE
		1,4 F	11,6 KH	5,5 EW		

Kartoffelpuffer (Reibekuchen)
mit leckerem Apfelmus

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

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat

S	A1,C,G,I,I,1,3	465kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	6,4 BE
		3,0 F	14,7 KH	5,8 EW		

Thüringer Bratwurst
in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	372kJ	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,7 BE
		4,9 F	7,9 KH	3,0 EW		

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

7,95 €

M2

Rinderbraten
in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln

R	A1,I	359kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	4,0 BE
		1,2 F	9,0 KH	8,7 EW		

Grobe Bratwurst
in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

S	A1,I,1,3	301kJ	0,7 g.F	2,3 ZU	1,9 SA	4,3 BE
		1,9 F	9,3 KH	3,8 EW		

Geflügel-Hackbraten
in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

G	A1,C,G,I,J	357kJ	0,3 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	6,0 BE
		0,9 F	13,5 KH	5,1 EW		

Belgischer Gemüseeintopf
mit Geflügelbockwurst

G	A1,I,2,3	308kJ	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	3,8 BE
		3,3 F	7,8 KH	2,7 EW		

Feine Rinderfrikadelle
in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis

R	A1,C,I,1	406kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	6,5 BE
		2,0 F	14,4 KH	5,2 EW		

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage

S	A1,G,I,3	344kJ	1,5 g.F	1,0 ZU	0,8 SA	4,7 BE
		3,4 F	10,4 KH	2,4 EW		

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis

G	A1,F,G,I	394kJ	0,7 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	6,5 BE
		1,5 F	13,7 KH	6,4 EW		

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

7,95 €

M3

Hähnchenschnitzel, paniert
mit Paprikagemüse und Butterreis

G	A1,G,I,1	501kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	0,9 SA	7,0 BE
		2,8 F	19,1 KH	4,0 EW		

Schweinegulasch
in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“)

S	A1,G,I	460kJ	0,3 g.F	0,3 ZU	1,0 SA	6,1 BE
		1,9 F	16,2 KH	6,6 EW		

Vollkorn-Spaghetti „Tonno“
Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat 

F	A1,D,I,1	418kJ	0,3 g.F	3,3 ZU	1,3 SA	7,2 BE
		1,6 F	16,7 KH	3,8 EW		

Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“)
mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat

G	A1,C,I,I,1,3	520kJ	1,6 g.F	3,5 ZU	1,5 SA	7,4 BE
		4,6 F	17,0 KH	3,4 EW		

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,1,2,3	382kJ	1,6 g.F	1,9 ZU	0,8 SA	4,2 BE
		3,9 F	9,5 KH	3,7 EW		

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln

V	K	216kJ	0,2 g.F	0,0 ZU	0,3 SA	3,3 BE
		1,6 F	7,9 KH	1,1 EW		

Bandnudeln
in leckerer Spinat-Käse-Sauce

V	A1,G,I,1	497kJ	1,3 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	7,5 BE
		2,6 F	18,7 KH	4,5 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,25 €

M4

Schweizer Sahnegeschnitzeltes
auf kleinen Möhren und Spätzle

S	A1,C,G,I	358kJ	0,8 g.F	1,9 ZU	1,0 SA	5,3 BE
		2,2 F	12,1 KH	4,1 EW		

Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“
in delikater Sauce mit Blattspinat und Nudeln

G	A1,F,G,I,1	445kJ	1,1 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	5,9 BE
		2,2 F	13,9 KH	7,4 EW		

Rindersauerbraten
in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel

R	A1,G,I,3	464kJ	0,1 g.F	4,6 ZU	2,1 SA	6,4 BE
		1,5 F	14,8 KH	8,2 EW		

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	440kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,7 SA	3,9 BE
		5,4 F	8,7 KH	4,3 EW		

Matjesfilet
in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln 

S	A1,D,G,I,1,2,3	394kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	2,3 SA	4,8 BE
F		4,0 F	9,9 KH	4,3 EW		

Gedünstetes Seelachsfilet Menü-**Aufpreis + 0,70 €**
auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis 

F	A1,D,G,I,I,1	348kJ	0,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	5,6 BE
		1,9 F	11,8 KH	5,1 EW		

Schweinesteak
in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

S	A1,I,1	378kJ	0,1 g.F	1,6 ZU	0,3 SA	5,5 BE
		1,4 F	13,5 KH	5,7 EW		

Vegetarisch
fleischlos & lecker

7,25 €

M5

Spaghetti „Funghi“
Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl

V	A1,G,I	450kJ	0,5 g.F	1,3 ZU	1,3 SA	7,2 BE
		1,5 F	19,4 KH	3,7 EW		

Mini-Frühlingsrollen
mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis

V	A1,C,F,G,I	481kJ	0,2 g.F	3,6 ZU	1,2 SA	8,2 BE
		1,7 F	21,8 KH	2,6 EW		

Rührei
mit Rahmspinat und Kartoffeln

V	A1,C,G,I,1	437kJ	2,0 g.F	1,0 ZU	1,9 SA	3,7 BE
		5,4 F	8,7 KH	5,0 EW		

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore

V	A1,G,I	473kJ	1,6 g.F	1,5 ZU	1,5 SA	6,6 BE
		2,8 F	17,9 KH	3,4 EW		

Vegetarische Tortellini-Nudeln
in fruchtiger Tomatensauce

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

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




Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

7,25 €

M6

Möhreneintopf
mit Fleischer-Frikadelle

S	A1,C,I,1,1	350kJ	1,2 g.F	2,0 ZU	0,5 SA	4,6 BE
		3,0 F	9,4 KH	4,3 EW		

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse und Rindfleischinlage

R	A1,I,1	290kJ	0,5 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,9 F	8,9 KH	3,8 EW		

Chilli Con Carne
mit roten Bohnen und körnigem Reis

R	A1,I	496kJ	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,4 BE
		1,3 F	17,0 KH	4,3 EW		

Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel
und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

V	A1,I,1	261kJ	0,3 g.F	4,9 ZU	0,3 SA	4,9 BE
		0,8 F	11,7 KH	1,8 EW		

Kohlrabi-Eintopf
mit gebratenen Fleischklößchen

S	A1,C,G,I,I,1	357kJ	1,2 g.F	0,5 ZU	0,9 SA	4,8 BE
		2,9 F	9,8 KH	4,7 EW		

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,1,3	731kJ	4,0 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,1 BE
		9,9 F	12,8 KH	8,4 EW		

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

S	C,G,I,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		

Salatteller
mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing

V	C,G,I,1,3	214kJ	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA	1,1 BE
		3,0 F	3,9 KH	1,5 EW		

Hirten-Käse
mit Weißkohl, Lauchstreifen Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

V	C,G,I,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		

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

S	A1,C,G,I,J	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW		

Süßspeise
süße Gaumenfreude

7,25 €

M8

Milchreis
mit heißen Kirschen

V	G,1	580kJ	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,2 BE
		1,5 F	21,8 KH	2,4 EW		

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	699kJ	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA	10,0 BE
		1,9 F	33,1 KH	3,9 EW		

Griesflammeri „Baden Baden“
mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	449kJ	0,7 g.F	14,8 ZU	0,1 SA	8,6 BE
		1,5 F	20,4 KH	2,5 EW		

Sahngrießbrei
mit Waldfrüchten

V	A1,G,1	499kJ
---	--------	-------