

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
8,40 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“
(mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
Menü-Aufpreis + 2,75 €
S R A1,1,3 672kJ 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 4,2 BE
1,4 F 8,0 KH 5,1 EW

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur
mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 2,75 €
F S A1,D,G,I,9 280kJ 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 3,6 BE
1,7 F 8,4 KH 4,3 EW

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur
mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 2,75 €
F S A1,D,G,I,9 280kJ 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 3,6 BE
1,7 F 8,4 KH 4,3 EW

„Sauerkrautplatte“
mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 1,75 €
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“
mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln
Menü-Aufpreis + 1,75 €
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
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree
Menü-Aufpreis + 1,75 €
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
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree
Menü-Aufpreis + 1,75 €
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
8,40 € **M1**

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
S A1,G,1,2,3 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,1,1 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,1,1 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,1,1,3 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
8,85 € **M2**

Rinderbraten
in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln
R A1,1 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 R A1,1,1,3 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,1 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 A1,1,2,3 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,1,1 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
8,85 € **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,1,1,3 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
9,95 € **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“
auf Käsesauce 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,1,3 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
4,0 F 9,9 KH 4,3 EW

Gedünstetes Seelachsfilet
auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis
Menü-Aufpreis + 0,70 €
F A1,D,G, I,1,1 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 A1,1,1 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
8,15 € **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
8,15 € **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 A1,1,1 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 A1,1 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 A1,1,1 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,1,1 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 Tomate, 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,1 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
8,15 € **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 0,7 g.F 17,8 ZU 0,1 SA 9,8 BE
1,5 F 23,4 KH 2,6 EW

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce
V A1,C,G,1 494kJ 0,9 g.F 12,4 ZU 0,2 SA 7,6 BE
2,2 F 21,5 KH 3,1 EW

Milchreis
mit roter Grütze
V G,1 502kJ 0,7 g.F 16,5 ZU 0,1 SA 10,0 BE
1,5 F 23,9 KH 2,4 EW

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
V A1,G,1,2,3 879kJ 5,1 g.F 10,6 ZU 0,4 SA 10,8 BE
10,6 F 25,8 KH 3,0 EW

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert
5,95 € **M9**

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter
R A1,A2 626kJ 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat
S A1,C,G, I,1,2,3 787kJ 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot
V A1,C,G, I,1,3 751kJ 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
13,5 F 7,8 KH 6,6 EW

Sandwichteller -
leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
S A1,C,G, I,1,3 1086kJ 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 5,1 BE
15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

Fischplatte
nach Angebot mit Brot und Butter
F A1,A2,D,G 974kJ 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
S A1,C,G, I,1,1,3 915kJ 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE
14,7 F 13,6 KH 8,3 EW

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
V A1,A2, G,1,2 988kJ 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
6,2 F 32,5 KH 10,8 EW

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Konservierungsstoff; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwürmittel; 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 / Krebstierereignisse; C= Komposte; D= Eier / Eierereignisse; E= Erdnüsse / Erdnussereignisse; F= Soja / Sojaereignisse; G= Milch / Milchereignisse 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 / Getreideereignisse; J= Senf / Senfereignisse; K= Sesam / Sesamereignisse; L= Weizen / Weizenereignisse; M= Lupinen / Lupinenereignisse; N= Weizen / Weizenereignisse; O= Weizen / Weizenereignisse; P= Weizen / Weizenereignisse; Q= Weizen / Weizenereignisse; R= 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, ausnahmsweise werden getreidefrei gekennzeichnete BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.