

Speiseplan 31. KW **Montag, 28.07.25** **Dienstag, 29.07.25** **Mittwoch, 30.07.25** **Donnerstag, 31.07.25** **Freitag, 01.08.25** **Samstag, 02.08.25** **Sonntag, 03.08.25**

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss
8,40 €

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops **Menü-Aufpreis + 0,75 €**

R	A1,C,G,I	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE
F	5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW		

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops **Menü-Aufpreis + 0,75 €**

R	A1,C,G,I	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE
F	5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW		

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) **Menü-Aufpreis + 1,95 €** dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe

S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE
	2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) **Menü-Aufpreis + 1,95 €** dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe

S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE
	2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		

Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €**

S	A1,G	483kj	0,7 g.F	1,7 ZU	6,9 SA	4,1 BE
	2,4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW		

Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €**

S	A1,G	483kj	0,7 g.F	1,7 ZU	6,9 SA	4,1 BE
	2,4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW		

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €**

G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE
	2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW		

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft
8,40 € **M1**

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Saibeikartoffeln

G	A1,F,G	377kj	0,2 g.F	1,9 ZU	1,0 SA	5,7 BE
	I,L,1,3	1,3 F	12,8 KH	6,2 EW		

Geflügelgulasch mit Möhregemüse und Spiralnudeln

G	A1,F,G,I	369kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,0 SA	6,3 BE
	1,0 F	13,9 KH	5,7 EW			

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

S	A1,G,I,1	268kj	0,6 g.F	1,7 ZU	1,0 SA	3,7 BE
	1,5 F	7,9 KH	4,5 EW			

Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen

S	A1,G,I,1,3	349kj	0,1 g.F	0,9 ZU	2,0 SA	5,1 BE
	1,2 F	11,6 KH	5,7 EW			

Szegediner Gulasch Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln

S	A1,I	305kj	0,0 g.F	1,0 ZU	1,8 SA	3,9 BE
	1,1 F	9,8 KH	5,1 EW			

Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch

S	A1,I	285kj	0,5 g.F	1,1 ZU	0,8 SA	4,0 BE
G	1,3 F	8,7 KH	4,1 EW			

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais

G	A1,F,G,I,3	419kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE
	1,9 F	14,1 KH	6,4 EW			

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost
8,85 € **M2**

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

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

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat

S	A1,C,G	467kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,3 SA	6,7 BE
	I,1 F	15,8 KH	5,6 EW			

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln

G	A1,G,I	365kj	0,8 g.F	0,7 ZU	1,6 SA	5,3 BE
	2,5 F	12,1 KH	3,7 EW			

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	284kj	0,5 g.F	1,5 ZU	1,5 SA	3,6 BE
	1,4 F	7,1 KH	6,6 EW			

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

S	A1,C,G	283kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,1 SA	3,9 BE
	I,1 F	1,9 F	8,3 KH	3,7 EW		

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

G	A1,F,G,I	275kj	0,3 g.F	0,9 ZU	3,0 SA	3,9 BE
	0,9 F	8,7 KH	5,1 EW			

Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln

S	A1,I,1	276kj	0,0 g.F	1,9 ZU	1,8 SA	3,8 BE
	1,0 F	8,7 KH	5,3 EW			

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich
8,85 € **M3**

Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat

S	A1,G,I	466kj	1,4 g.F	1,9 ZU	1,3 SA	6,8 BE
	1,2,3 F	14,9 KH	4,7 EW			

Nudelaufauf mit Brokkoli und Hackfleisch

S	A1,G,I,1	559kj	2,8 g.F	1,4 ZU	0,7 SA	6,1 BE
	5,2 F	13,4 KH	7,5 EW			

Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

R	A1,C,I,1,1,3	499kj	2,1 g.F	2,4 ZU	1,0 SA	5,9 BE
	5,3 F	13,0 KH	4,4 EW			

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

S	A1,C,I	572kj	2,7 g.F	3,2 ZU	1,3 SA	6,8 BE
	1,1,3 F	6,5 F	16,0 KH	3,3 EW		

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G	A1,C,G	476kj	1,4 g.F	2,8 ZU	1,3 SA	6,6 BE
	I,1,1,3 F	3,4 F	15,5 KH	5,1 EW		

Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

V	A1,C,G,I,3	438kj	1,3 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	5,8 BE
	3,1 F	15,4 KH	3,4 EW			

Linsen-Bolognese mit Nudeln

V	A1,I	395kj	0,1 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	7,3 BE
	0,4 F	18,1 KH	3,8 EW			

Für Feinschmecker
Unser Premium
9,95 € **M4**

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €**

F	A1,D,G,I	438kj	1,3 g.F	1,7 ZU	1,0 SA	7,7 BE
	2,7 F	14,8 KH	5,8 EW			

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I	263kj	0,2 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,3 BE
	0,9 F	7,4 KH	5,3 EW			

Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €**

F	A1,D,G,I	450kj	1,4 g.F	2,7 ZU	1,7 SA	5,7 BE
	3,5 F	13,1 KH	5,5 EW			

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R	A1,G,I,1	486kj	0,5 g.F	2,8 ZU	2,6 SA	5,5 BE
	2,5 F	12,5 KH	9,5 EW			

Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €**

F	A1,C,D	302kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,5 SA	4,0 BE
	G,I,1,1,3 F	3,1 F	8,9 KH	1,7 EW		

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle

R	A1,C,I,1	365kj	0,4 g.F	1,3 ZU	1,3 SA	3,9 BE
	2,6 F	9,1 KH	6,7 EW			

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen

G	A1,C,G	340kj	0,3 g.F	2,6 ZU	2,3 SA	5,2 BE
	I,1,1,3 F	0,9 F	12,5 KH	5,1 EW		

Vegetarisch
fleischlos & lecker
8,15 € **M5**

Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Nudeln

V	A1,F,I	442kj	0,1 g.F	4,3 ZU	1,4 SA	7,9 BE
	0,4 F	21,0 KH	3,8 EW			

Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

V	A1,C,G,I,1	323kj	0,6 g.F	1,4 ZU	0,9 SA	3,3 BE
	3,2 F	8,0 KH	3,6 EW			

Makkaroni-Nudelaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

V	A1,G,I,1	745kj	1,6 g.F	2,5 ZU	0,5 SA	13,8 BE
	2,7 F	30,6 KH	6,8 EW			

Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V	A1,G,I,1	494kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	7,3 BE
	2,5 F	18,9 KH	4,5 EW			

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-ZucchiniGemüse und Püree

V	A1,G,I,1,2	413kj	0,5 g.F	2,7 ZU	1,2 SA	5,8 BE
	3,5 F	13,7 KH	2,3 EW			

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft
8,15 € **M6**

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage

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

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

R	A1,G,I	337kj	1,0 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	4,5 BE
	2,3 F	11,5 KH	3,1 EW			

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

S	I,1,2,3	383kj	1,7 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	4,1 BE
	4,3 F	8,3 KH	3,9 EW			

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,1,3	243kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	3,6 BE
	1,0 F	7,9 KH	4,0 EW			

Italienischer Gemüseintopf

V	A1,1,1	250kj	0,3 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	4,6 BE
	0,8 F	10,9 KH	1,5 EW			

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten
7,25 € **M7**

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G	A1,C,G	585kj	3,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	4,2 BE
	I,1,1,3 F	7,4 F	12,8 KH	5,3 EW		

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

S	C,G,I,1,3	300kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE
	3,7 F	3,3 KH	5,7 EW			

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing

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

Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing

F	C,D,G,I,1,3	329kj	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE
	3,4 F	3,4 KH	5,1 EW			

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S	A1,A,2	827kj	6,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	3,0 BE
	G,1,2,3 F	15,2 F	8,4 KH	5,7 EW		

Süßspeise
süße Gaumenfreude
8,15 € **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			

Eierpannkuchen 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			

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

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

Eierpannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE
	4,7 F	25,9 KH	6,6 EW			

Milchreis mit Mandarinen

V	G	465kj	0,9 g.F	12,1 ZU	0,1 SA	8,7 BE
	1,9 F	20,8 KH	3,0 EW			

Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,I	637kj	0,8 g.F	18,3 ZU	0,3 SA	9,4 BE
	2,9 F	27,8 KH	3,9 EW			

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

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

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

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S	A1,A,2	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE
G	G,2,3	11,3 F	27,1 KH	8,5 EW		

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

G	A1,C,G	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE
	1,1,3 F	16,4 F	11,3 KH	8,4 EW		

Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S	F	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE
	8,7 F	11,5 KH	8,2 EW				

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

S	A1,A,2,C	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	2,9 BE
	I,1,2,3 F	20,8 F	8,3 KH	5,3 EW		

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S	A1,C,G	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE
	1,1,3 F	16,6 F	12,8 KH	8,1 EW		

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

GLORIA seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

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

0421-610010 oder **0441-3900033**
Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

enthält: 1= Getreide, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Süßholz, 6= Farbstoff, 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= Eiweiß / Eiereignisse, D= Milch / Milchereignisse, E= Erdnüsse / Erdnussereignisse, F= Soja / Sojaereignisse, G= Milch / Milchereignisse einschl. Lactose, H= Mandel / Mandelereignisse, I= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss), J= Sellerie / Sellerieereignisse, K= Sesam / Sesamereignisse, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen / Lupinenereignisse, N= Weichtiere / Weichtiereereignisse, O= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.