Speiseplan 32. KW

	Montag, 04.08.25	Dienstag, 05.08.25	Mittwoch, 06.08.25	Donnerstag, 07.08.25	Freitag, 08.08.25	Samstag, 09.08.25	Sonntag, 10.08.25
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €	**Gebratene Entenbrust** „süß-sauer" mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €** G: A1,G,I, 322kj 0,6 g.F 1,8 ZU 9,9 SA / 2,5,9 2,0 F 8,8 KH 6,0 EW — 4,1 BE	**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,J,3 672kj 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA / 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW — 4,2 BE	**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,J,3 672kj 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA / 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW — 4,2 BE	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,75 €** G: J,2,3,5 463kj 1,7 g.F 4,7 ZU 1,8 SA / 4,0 F 11,8 KH 6,4 EW — 4,5 BE	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,75 €** G: J,2,3,5 463kj 1,7 g.F 4,7 ZU 1,8 SA / 4,0 F 11,8 KH 6,4 EW — 4,5 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art"** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G: A1,C,I,J 407kj 1,3 g.F 1,2 ZU 1,2 SA / 2,3,5 3,8 F 12,0 KH 3,6 EW — 4,8 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art"** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G: A1,C,I,J 407kj 1,3 g.F 1,2 ZU 1,2 SA / 2,3,5 3,8 F 12,0 KH 3,6 EW — 4,8 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1	**Hähnchenfilet** in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli G: A1,F,G,I,1 442kj 0,5 g.F 1,4 ZU 2,0 SA / 1,5 F 13,8 KH 8,4 EW — 6,3 BE	**„Falscher Hase"** (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree S: A1,C,G, I,J,1 317kj 1,0 g.F 1,6 ZU 1,1 SA / 2,5 F 7,8 KH 5,1 EW — 3,5 BE	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S: A1,G,1,2,3 433kj 2,4 g.F 1,9 ZU 1,4 SA / 5,7 F 8,8 KH 3,4 EW — 4,0 BE	**Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar")** in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln S: A1,C,G,I,J 456kj 0,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA / 2,5 F 14,5 KH 6,4 EW — 6,2 BE	**Gemischte Vollkornspirelli** (Spiralnudeln) „Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat R G: A1,C,I, J,1,3 438kj 1,1 g.F 2,1 ZU 1,3 SA / 2,7 F 15,6 KH 4,3 EW — 6,9 BE	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln S: A1,G,I 308kj 0,3 g.F 1,3 ZU 1,6 SA / 1,5 F 8,9 KH 5,3 EW — 3,9 BE	**Wiener Sahneleber** mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree S: A1,G,I,1 496kj 1,0 g.F 7,2 ZU 1,9 SA / 2,9 F 14,4 KH 7,0 EW — 6,6 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	**Kräuterbratwurst** in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln S: A1,I,1 531kj 2,3 g.F 2,4 ZU 1,7 SA / 6,1 F 10,2 KH 3,5 EW — 4,7 BE	**Hähnchenkeule** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G: A1,G,I 478kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA / 6,0 F 8,5 KH 6,3 EW — 4,6 BE	**Geflügelfrikadelle** in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis G: A1,C,G,I,J 330kj 0,2 g.F 1,2 ZU 1,5 SA / 0,6 F 13,1 KH 4,5 EW — 5,6 BE	**Gebackener Seelachs** mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree F: A1,D,G,I,1 403kj 0,8 g.F 2,2 ZU 0,8 SA / 2,3 F 13,7 KH 5,2 EW — 5,6 BE	**Schweinerückenbraten** in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle S R: A1,C,G,I 337kj 0,2 g.F 1,6 ZU 1,0 SA / 1,2 F 10,7 KH 6,4 EW — 4,7 BE	**Kräftiger Hühnersuppeneintopf** mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln G: A1,I 307kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,7 SA / 1,7 F 10,6 KH 3,5 EW — 4,9 BE	**Rinderhacksteak** mit Blumenkohl und Salzkartoffeln R: A1,C,I,1 449kj 1,4 g.F 1,0 ZU 3,3 SA / 3,4 F 10,1 KH 8,4 EW — 4,9 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	**„Nasi Goreng"** Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch G: A1,F,I 423kj 0,2 g.F 3,1 ZU 1,3 SA / 0,7 F 18,1 KH 5,3 EW — 6,5 BE	**Gebackener Fleischkäse** in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln S: A1,G,I,2,3 377kj 1,7 g.F 1,5 ZU 1,7 SA / 4,1 F 8,6 KH 3,8 EW — 3,4 BE	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F: A1,D,G,I,1 406kj 1,0 g.F 1,4 ZU 1,1 SA / 3,6 F 11,2 KH 4,6 EW — 4,5 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat V: A1,C,J,1,3 663kj 2,8 g.F 5,5 ZU 1,2 SA / 6,5 F 22,1 KH 2,3 EW — 8,8 BE	**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 / 1,2 F 15,3 KH 5,6 EW — 5,8 BE	**Spaghetti in Curryrahm** und buntem Gemüse V: A1,G,I,K 492kj 1,6 g.F 1,6 ZU 1,4 SA / 3,7 F 17,5 KH 3,3 EW — 7,3 BE	**Vegetarische Tortellini** in fruchtiger Tomatensauce V: A1,C,G,I 304kj 0,2 g.F 3,2 ZU 1,1 SA / 0,8 F 13,7 KH 2,2 EW — 5,4 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25 € M4	**Schweineroulade Hausfrauen Art** mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** S: A1,J,1,2 318kj 0,5 g.F 3,4 ZU 3,5 SA / 1,3 F 12,2 KH 3,0 EW — 5,8 BE	**Zartes Geflügelfilet „Alfredo"** in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti G: A1,G,I,1 432kj 1,1 g.F 1,3 ZU 1,1 SA / 2,2 F 12,4 KH 8,3 EW — 4,8 BE	**Herzhafter Spießbraten** auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat S: C,J,1,1,3 515kj 2,5 g.F 1,3 ZU 0,7 SA / 7,5 F 9,5 KH 3,8 EW — 4,1 BE	**Rinderschmorbraten** mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R: A1,G,I,3 431kj 0,0 g.F 3,3 ZU 2,8 SA / 1,4 F 13,1 KH 8,5 EW — 5,4 BE	**Seelachsfilet gedünstet** mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchinigemüse und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F: A1,D,G,I 309kj 0,8 g.F 2,1 ZU 1,5 SA / 1,7 F 10,1 KH 4,4 EW — 4,3 BE	**Zarter Schweinerückenbraten** in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S: A1,G,I 271kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,8 SA / 1,0 F 7,8 KH 5,7 EW — 3,4 BE	**Lachsfilet** an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F: A1,D,G,I,1 390kj 0,8 g.F 0,9 ZU 0,9 SA / 1,9 F 13,3 KH 5,4 EW — 6,0 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5	**Gefüllte Paprikaschote** mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis V: A1,C,I,J 407kj 0,7 g.F 2,6 ZU 1,1 SA / 1,6 F 16,5 KH 3,6 EW — 7,2 BE	**Bunte Kartoffelpfanne** mit Blattspinat und feinem Käse überbacken V: A1,G,I,1 322kj 2,3 g.F 0,2 ZU 0,9 SA / 3,8 F 7,1 KH 3,3 EW — 3,2 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V: A1,I 402kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA / 0,4 F 17,3 KH 2,2 EW — 6,9 BE	**Brokkoliröschen** mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln V: A1,G,H1,I 342kj 1,5 g.F 1,6 ZU 1,6 SA / 2,8 F 10,5 KH 2,6 EW — 4,4 BE	**Leckeres Paprikagemüse** mit Risotto (Reis) V: A1,G,I,1 416kj 1,9 g.F 3,3 ZU 0,5 SA / 3,7 F 13,5 KH 2,7 EW — 5,1 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 € M6	**Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art"** mit Krakauerwurst S: A1,G,I, J,1,2,3 406kj 2,0 g.F 1,1 ZU 0,8 SA / 4,5 F 10,1 KH 3,8 EW — 5,1 BE	**Rigatoni-Nudeln** mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing S: A1,C,G, I,J,1,2,3 501kj 1,1 g.F 2,3 ZU 1,0 SA / 2,6 F 19,7 KH 4,3 EW — 8,6 BE	**Möhreneintopf** mit zartem Rindfleisch R: A1,I,1 292kj 0,6 g.F 2,4 ZU 1,4 SA / 2,1 F 8,9 KH 3,5 EW — 4,1 BE	**Porree-Schlemmertopf** Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln R: A1,G,I,1 471kj 1,3 g.F 1,8 ZU 0,9 SA / 2,6 F 15,6 KH 6,3 EW — 6,1 BE	**Frischer Sommereintopf** mit Geflügelwursteinlage G: A1,I,2,3 350kj 0,4 g.F 0,8 ZU 0,5 SA / 3,6 F 10,5 KH 2,6 EW — 4,8 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S: A1,C,G, J,1,3 724kj 4,0 g.F 1,1 ZU 1,6 SA / 9,9 F 12,4 KH 8,4 EW — 3,9 BE	**Thunfischsalat nach „Art des Hauses"** mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing F: C,D,G, J,1,3 597kj 2,1 g.F 1,9 ZU 0,3 SA / 7,3 F 4,1 KH 5,9 EW — 1,1 BE	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing G: A1,F,G,3 475kj 0,5 g.F 1,8 ZU 0,5 SA / 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW — 2,9 BE	**Frikadelle** mit Nudelsalat und Senf S: A1,C,G, I,J,1,3 931kj 6,5 g.F 0,9 ZU 1,2 SA / 15,0 F 13,8 KH 8,3 EW — 4,5 BE	**Mexiko-Salat** frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing V: C,I,1,3 282kj 0,9 g.F 2,7 ZU 0,4 SA / 4,2 F 5,0 KH 1,6 EW — 1,7 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8	**Milchreis** mit heißen Kirschen V: G,1 580kj 0,7 g.F 14,0 ZU 0,1 SA / 1,5 F 21,8 KH 2,4 EW — 9,2 BE	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V: A1,C,G,1 882kj 4,9 g.F 12,1 ZU 0,4 SA / 10,5 F 25,4 KH 3,9 EW — 11,7 BE	**Griesflammeri „Baden Baden"** mit Fruchtsoße V: A1,G,1 449kj 0,7 g.F 14,8 ZU 0,1 SA / 1,5 F 20,4 KH 2,5 EW — 8,6 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce V: A1,C,G,1 509kj 0,8 g.F 13,9 ZU 0,2 SA / 2,1 F 21,8 KH 3,7 EW — 7,7 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten V: A1,G,1 499kj 0,7 g.F 17,8 ZU 0,1 SA / 1,5 F 23,4 KH 2,6 EW — 9,8 BE	**Milchreis** mit Zimtpflaumenkompott V: G,1 481kj 0,7 g.F 14,9 ZU 0,1 SA / 1,5 F 22,9 KH 2,4 EW — 9,6 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V: A1,C,G,1 699kj 0,9 g.F 14,5 ZU 0,4 SA / 1,9 F 33,1 KH 3,9 EW — 10,0 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R: A1,A2 624kj 3,1 g.F 5,4 ZU 1,0 SA / 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW — 3,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S: A1,C,G, J,1,2,3 787kj 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA / 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW — 1,5 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V: A1,C,G, J,1,3 751kj 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA / 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW — 2,2 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S: A1,C,G, J,1,3 1086kj 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA / 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW — 5,1 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F: A1,A2,D,G 974kj 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA / 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW — 3,5 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S: A1,C,G, I,J,1,3 326kj 1,8 g.F 1,2 ZU 0,6 SA / 4,3 F 3,2 KH 6,5 EW — 1,2 BE	**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 / 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW — 6,0 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

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2.= Roggen, A3.= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7.= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse; [I,J]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.