

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

8,40 €

Gebratene Entenbrust
„süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis

Menü-Aufpreis + 2,75 €

G	A1,G,I, 2,5,9	322kj, 2,0 F	0,6 g.F, 8,8 KH	1,8 ZU, 6,0 EW	9,9 SA	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	A1,I,3	672kj, 1,4 F	0,5 g.F, 8,0 KH	2,3 ZU, 5,1 EW	1,6 SA	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	A1,I,3	672kj, 1,4 F	0,5 g.F, 8,0 KH	2,3 ZU, 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Gebratene Geflügelleber
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

Menü-Aufpreis + 1,75 €

G	1,2,3,5	463kj, 4,0 F	1,7 g.F, 11,8 KH	4,7 ZU, 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE
---	---------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebratene Geflügelleber
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

Menü-Aufpreis + 1,75 €

G	1,2,3,5	463kj, 4,0 F	1,7 g.F, 11,8 KH	4,7 ZU, 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE
---	---------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 1,25 €

G	A1,C,I,1, 2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 1,25 €

G	A1,C,I,1, 2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

8,40 €

M1

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli

G	A1,E,G,I,1	442kj, 1,5 F	0,5 g.F, 13,8 KH	1,4 ZU, 8,4 EW	2,0 SA	6,3 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

„Falscher Hase“
(Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

S	A1,C,G, I,1,1	317kj, 2,5 F	1,0 g.F, 7,8 KH	1,6 ZU, 5,1 EW	1,1 SA	3,5 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

S	A1,G,I,2,3	433kj, 5,7 F	2,4 g.F, 8,8 KH	1,9 ZU, 3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“)
in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

S	A1,C,G,I,1	456kj, 2,5 F	0,9 g.F, 14,5 KH	0,9 ZU, 6,4 EW	1,2 SA	6,2 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gemischte Vollkornspirelli
(Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat

R	A1,C,I, I,1,3	438kj, 2,7 F	1,1 g.F, 15,6 KH	2,1 ZU, 3,3 EW	1,3 SA	6,9 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Pikantes Gulasch
vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I	308kj, 1,5 F	0,3 g.F, 8,9 KH	1,3 ZU, 5,3 EW	1,6 SA	3,9 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Wiener Sahneleber
mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree

S	A1,G,I,1	496kj, 2,9 F	1,0 g.F, 14,4 KH	7,2 ZU, 7,0 EW	1,9 SA	6,6 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

8,85 €

M2

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	531kj, 6,1 F	2,3 g.F, 10,2 KH	2,4 ZU, 3,5 EW	1,7 SA	4,7 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I	478kj, 6,0 F	1,8 g.F, 8,5 KH	0,6 ZU, 6,3 EW	1,4 SA	4,6 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis

G	A1,C,G,I,1	330kj, 0,6 F	0,2 g.F, 13,1 KH	1,2 ZU, 4,5 EW	1,5 SA	5,6 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree

F	A1,D,G,I,1	403kj, 2,3 F	0,8 g.F, 13,7 KH	2,2 ZU, 5,2 EW	0,8 SA	5,6 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle

S	A1,C,G,I	337kj, 1,2 F	0,2 g.F, 10,7 KH	1,6 ZU, 6,4 EW	1,0 SA	4,7 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln

G	A1,I	307kj, 1,7 F	0,4 g.F, 10,6 KH	1,0 ZU, 5,3 EW	0,7 SA	4,9 BE
---	------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl und Salzkartoffeln

R	A1,C,I,1	449kj, 3,4 F	1,4 g.F, 10,1 KH	1,0 ZU, 8,4 EW	3,3 SA	4,9 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

8,85 €

M3

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch

G	A1,E,I	423kj, 0,7 F	0,2 g.F, 18,1 KH	3,1 ZU, 5,3 EW	1,3 SA	6,5 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,G,I,2,3	377kj, 4,1 F	1,7 g.F, 8,6 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Fischstäbchen
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

F	A1,D,G,I,1	406kj, 3,6 F	1,0 g.F, 11,2 KH	1,4 ZU, 4,6 EW	1,1 SA	4,5 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

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

V	A1,C,I,1,3	663kj, 6,5 F	2,8 g.F, 22,1 KH	5,5 ZU, 2,3 EW	1,2 SA	8,8 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
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Spaghetti in Curryrahm
und buntem Gemüse

V	A1,G,I,K	492kj, 3,7 F	1,6 g.F, 17,5 KH	1,6 ZU, 3,3 EW	1,4 SA	7,3 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Vegetarische Tortellini
in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	304kj, 0,8 F	0,2 g.F, 13,7 KH	3,2 ZU, 2,2 EW	1,1 SA	5,4 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,95 €

M4

Schweineroulade Hausfrauen Art
mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

S	A1,I,1,2	318kj, 1,3 F	0,5 g.F, 12,2 KH	3,4 ZU, 3,0 EW	3,5 SA	5,8 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Zartes Geflügelfilet „Alfredo“
in Käsesoße dazu Gemüsespaghetti

G	A1,G,I,1	432kj, 2,2 F	1,1 g.F, 12,4 KH	1,3 ZU, 8,3 EW	1,1 SA	4,8 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat

S	C,I,1,3	515kj, 7,5 F	2,5 g.F, 9,5 KH	1,3 ZU, 3,8 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	---------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Rinderschmorbraten
mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel

R	A1,G,I,3	431kj, 1,4 F	0,0 g.F, 13,1 KH	3,3 ZU, 8,5 EW	2,8 SA	5,4 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I	309kj, 1,7 F	0,8 g.F, 10,1 KH	2,1 ZU, 4,4 EW	1,5 SA	4,3 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Zarter Schweinerückenbraten
in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	271kj, 1,0 F	0,1 g.F, 7,8 KH	1,0 ZU, 5,7 EW	1,8 SA	3,4 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Lachsfilet
an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I,1	390kj, 1,9 F	0,8 g.F, 13,3 KH	0,9 ZU, 5,4 EW	0,9 SA	6,0 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Vegetarisch
fleischlos & lecker

8,15 €

M5

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis

V	A1,C,I,1	407kj, 1,6 F	0,7 g.F, 16,5 KH	2,6 ZU, 3,6 EW	1,1 SA	7,2 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat und feinem Käse überbacken

V	A1,G,I,1	322kj, 3,8 F	2,3 g.F, 7,1 KH	0,2 ZU, 3,3 EW	0,9 SA	3,2 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

V	A1,I	402kj, 0,4 F	0,1 g.F, 17,3 KH	2,8 ZU, 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln

V	A1,G,H,I,1	342kj, 2,8 F	1,5 g.F, 10,5 KH	1,6 ZU, 2,6 EW	1,6 SA	4,4 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

V	A1,G,I,1	416kj, 3,7 F	1,9 g.F, 13,5 KH	3,3 ZU, 2,7 EW	0,5 SA	5,1 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

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

Ihr Menü-Bringdienst

GLORIA seit 1989

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

8,15 €

M6

Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“
mit Krakauerwurst

S	A1,G,I, 1,1,2,3	406kj, 4,5 F	2,0 g.F, 10,1 KH	1,1 ZU, 3,8 EW	0,8 SA	5,1 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Rigatoni-Nudeln
mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing

S	A1,C,G, I,1,1,2,3	501kj, 2,6 F	1,1 g.F, 19,7 KH	2,3 ZU, 4,3 EW	1,0 SA	8,6 BE
---	-------------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,I,1	292kj, 2,1 F	0,6 g.F, 8,9 KH	2,4 ZU, 3,5 EW	1,4 SA	4,1 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack mit Porreewürfeln in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln

R	A1,G,I,1	471kj, 2,6 F	1,3 g.F, 15,6 KH	1,8 ZU, 6,3 EW	0,9 SA	6,1 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Frischer Sommereintopf
mit Geflügelwursteinlage

G	A1,I,2,3	350kj, 3,6 F	0,4 g.F, 10,5 KH	0,8 ZU, 2,6 EW	0,5 SA	4,8 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

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

Menüpreise

0421-610010 oder 0441-3900033

Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G, I,1,3	724kj, 9,9 F	4,0 g.F, 12,4 KH	1,1 ZU, 8,4 EW	1,6 SA	3,9 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Thunfischsalat nach „Art des Hauses“
Blattsalate mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing

F	C,D,G, I,1,3	597kj, 7,3 F	2,1 g.F, 4,1 KH	1,9 ZU, 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE
---	--------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing

G	A1,F,G,3	475kj, 3,2 F	0,5 g.F, 10,8 KH	1,8 ZU, 9,8 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Frikadelle
mit Nudelsalat und Senf

S	A1,C,G, I,1,1,3	931kj, 15,0 F	6,5 g.F, 13,8 KH	0,9 ZU, 8,3 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	-----------------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

Mexiko-Salat
frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing

V	C,1,3	282kj, 4,2 F	0,9 g.F, 5,0 KH	2,7 ZU, 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE
---	-------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

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
---	--------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Süßspeise
süße Gaumenfreude

8,15 €

M8

Milchreis
mit heißen Kirschen

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

Griesflammeri „Baden Baden“
mit Fruchtsoße

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

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1	509kj, 2,1 F	0,8 g.F, 21,8 KH	13,9 ZU, 3,7 EW	0,2 SA	7,7 BE
---	----------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

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
---	--------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott

V	G,1	481kj, 1,5 F	0,7 g.F, 22,9 KH	14,9 ZU, 2,4 EW	0,1 SA	9,6 BE
---	-----	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Germknödel
mit Vanillesauce

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

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

R	A1,A2	624kj, 7,3 F	3,1 g.F, 11,9 KH	5,4 ZU, 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE
---	-------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G, I,1,2,3	787kj, 15,2 F	3,9 g.F, 4,9 KH	3,7 ZU, 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE
---	-----------------	---------------	-----------------	----------------	--------	--------

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot

V	A1,C,G, I,1,3	751kj, 13,5 F	5,3 g.F, 7,8 KH	2,4 ZU, 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE
---	---------------	---------------	-----------------	----------------	--------	--------

Sandwichteller -
leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur

S	A1,C,G, I,1,3	1086kj, 15,2 F	7,0 g.F, 20,7 KH	4,1 ZU, 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE
---	---------------	----------------	------------------	----------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot mit Brot und Butter

F	A1,A2,D,G	974kj, 15,1 F	6,2 g.F, 14,0 KH	3,2 ZU, 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE
---	-----------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

S	A1,C,G, I,1,1,3	326kj, 4,3 F	1,8 g.F, 3,2 KH	1,2 ZU, 6,5 EW	0,6 SA	1,2 BE
---	-----------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------