

Speiseplan 37. KW Montag, 08.09.25 Dienstag, 09.09.25 Mittwoch, 10.09.25 Donnerstag, 11.09.25 Freitag, 12.09.25 Samstag, 13.09.25 Sonntag, 14.09.25

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

8,40 €

Schollenfilet, paniert
mit Kräuterbutter
und Champignons,
dazu Salzkartoffeln
und Möhrnsalat

**Menü-
Aufpreis
+ 2,75 €**

F	A1,D, G,9	650kJ 9,8 F	4,1 g F 10,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schollenfilet, paniert
mit Kräuterbutter
und Champignons,
dazu Salzkartoffeln
und Möhrnsalat

**Menü-
Aufpreis
+ 2,75 €**

F	A1,D, G,9	650kJ 9,8 F	4,1 g F 10,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Champignons
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern,
dazu ein goldgelbes Eieromelette
und Kartoffel-Röstitaler

**Menü-
Aufpreis
+ 1,25 €**

S	A1,C,G,I, L2,A,9	508 kJ 6,4 F	1,5 g F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Champignons
mit Speck, Zwiebeln und Kräutern,
dazu ein goldgelbes Eieromelette
und Kartoffel-Röstitaler

**Menü-
Aufpreis
+ 1,25 €**

S	A1,C,G,I, L1,A,9	508 kJ 6,4 F	1,5 g F 10,3 KH	0,8 ZU 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bremer Knipp
dazu Salzkartoffeln
und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C, G,I,L2,3,9	980kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	------------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bremer Knipp
dazu Salzkartoffeln
und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C, G,I,L2,3,9	980kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 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,J,3	672kJ 1,4 F	0,5 g F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Tagesmenü
gut bürgerlich &
herzhaft

8,40 €

M1

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote-Beete-Salat

S	A1,C, G,I,1	450kJ 3,3 F	1,3 g F 12,4 KH	2,6 ZU 6,6 EW	2,0 SA	5,8 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hackbraten
in Sahne
mit Rotkohl
und Kartoffeln

S	A1,C,I,1,1	331kJ 2,3 F	0,9 g F 9,6 KH	2,6 ZU 4,4 EW	2,1 SA	4,5 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hamburger Heringsstipp
in Sauce mit Apfel-Gurken-Würfel
dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G,I,1,3	477kJ 5,7 F	2,1 g F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohl Gemüse
und Klöße

S	A1,G,I,1,3	329kJ 1,4 F	0,1 g F 9,9 KH	0,6 ZU 6,0 EW	3,2 SA	3,8 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Westfälische Dicke Bohnen
mit Kasseler
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	342kJ 1,7 F	0,6 g F 9,7 KH	1,3 ZU 6,3 EW	2,3 SA	4,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem Brokkoligemüse
und Spiralnudeln

G	A1,J	396kJ 1,0 F	0,2 g F 13,4 KH	2,8 ZU 7,3 EW	1,1 SA	6,1 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
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf
Wunsch als pürierte Kost

8,85 €

M2

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

R	A1,C,G,I,1	400kJ 2,9 F	1,3 g F 10,2 KH	1,5 ZU 6,4 EW	3,3 SA	5,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I	316kJ 0,8 F	0,3 g F 10,6 KH	0,7 ZU 6,0 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Langkornreis

G	A1,G,I,1	551kJ 8,7 F	2,6 g F 11,3 KH	1,0 ZU 3,2 EW	1,3 SA	5,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Pangasiusfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	279kJ 1,4 F	0,6 g F 8,0 KH	1,7 ZU 4,9 EW	1,5 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Pikantes Schweinegulasch
mit Gabelspaghetti

S	A1,G,I	468kJ 1,7 F	0,3 g F 17,0 KH	0,9 ZU 6,8 EW	1,1 SA	6,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

R	A1,I,1	276kJ 1,9 F	0,4 g F 8,5 KH	0,3 ZU 3,6 EW	0,5 SA	3,9 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hackbraten
in Sauce
mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln

S	A1,C,I,1,1	308kJ 2,1 F	0,8 g F 8,2 KH	1,1 ZU 5,0 EW	1,8 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

8,85 €

M3

Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce
mit Röhren-Nudeln („Penne“),
Brokkoli und Käse überbacken

V	A1,G,I,1	662kJ 2,7 F	1,6 g F 26,8 KH	1,1 ZU 6,1 EW	1,6 SA	12,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	---------

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

S	A1,I,2,3	510kJ 2,9 F	1,2 g F 19,2 KH	2,9 ZU 4,1 EW	1,4 SA	7,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

S	A1,G,I,1,3	231kJ 1,1 F	0,4 g F 7,3 KH	2,5 ZU 3,7 EW	0,9 SA	3,4 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
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons
in würziger Käsesauce

V	A1,G, L,I,1,3	585kJ 6,9 F	3,6 g F 15,2 KH	1,5 ZU 3,9 EW	0,8 SA	5,7 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kichererbsen-Curry
mit Kokosmilch und Bulgur
(Hartweizengrütze)

V	A1,G,I	433kJ 1,7 F	1,1 g F 17,6 KH	1,4 ZU 3,0 EW	0,4 SA	7,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce
dazu Rigatoni

V	A1,C,G,I,1	449kJ 1,4 F	0,1 g F 19,3 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,1 SA	8,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Für Fein-
schmecker**
Unser Premium

9,95 €

M4

Schweineschnitzel
in leckerer Champignon-Rahm-Sauce
mit Paprikakartoffeln
dazu Leipziger Allerlei

S	A1,C,G,I,1	433kJ 3,6 F	1,1 g F 11,0 KH	1,5 ZU 6,6 EW	0,6 SA	5,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweineroulade
mit klassischer Füllung
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

**Menü-
Aufpreis
+ 0,70 €**

S	A1,I,2	310kJ 1,4 F	0,5 g F 11,0 KH	2,1 ZU 3,5 EW	4,6 SA	5,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kaiserfleisch (Kasselerrücken)
mit Ananaskraut
und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	348kJ 2,3 F	0,9 g F 8,8 KH	2,3 ZU 6,0 EW	1,8 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

R	A1,C,I	390kJ 1,6 F	0,4 g F 12,4 KH	4,6 ZU 6,5 EW	1,4 SA	5,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackenes Seelachsfilet
in Kräutersensauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat

**Menü-
Aufpreis
+ 0,70 €**

F	A1,C,D, G,I,L1,3	330kJ 2,7 F	1,1 g F 7,8 KH	1,3 ZU 6,0 EW	1,6 SA	3,5 BE
---	---------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinebraten
in Kümmeisauce
mit Romanescogemüse
und Klößen

S	A1,G,I,3	285kJ 1,0 F	0,0 g F 7,9 KH	0,7 ZU 5,9 EW	2,0 SA	3,1 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	303kJ 1,8 F	0,9 g F 7,7 KH	1,8 ZU 5,9 EW	2,5 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
fleischlos & lecker

8,15 €

M5

Italienische Gemüsepasta
pikante Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln

V	A1,I,1	406kJ 1,0 F	0,3 g F 17,8 KH	3,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratenes Wokgemüse
in Currysauce und Langkornreis

V	A1,F,I	380kJ 0,3 F	0,1 g F 19,3 KH	4,5 ZU 2,3 EW	1,3 SA	7,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

V	A1,G,I,1	320kJ 3,0 F	1,5 g F 9,6 KH	2,2 ZU 2,3 EW	0,5 SA	4,1 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebällchen
mit heller Kräutersauce
auf Gemüsereis

V	A1,C, F,G,I,1	541kJ 4,5 F	0,9 g F 16,0 KH	1,9 ZU 6,1 EW	1,4 SA	5,7 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Makkaroni-Nudeln
mit Tomaten- Basilikumsauce
dazu Möhrnsalat

V	A1,I	403kJ 1,1 F	0,1 g F 18,0 KH	3,8 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,8 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**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

**Eintopf &
Pasta**
einfach & herzhaft

8,15 €

M6

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Kartoffeln
und Bockwurstchen

S	A1,I,1,3	387kJ 5,2 F	2,3 g F 8,2 KH	1,4 ZU 2,7 EW	0,8 SA	4,0 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Linseneintopf
mit Geflügelbratwurst

G	A1,I,1,2,3	357kJ 3,2 F	1,1 g F 9,6 KH	0,6 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Klassischer Möhreeneintopf
mit Geflügelkräuterbällchen

G	A1,C,I,1,1	288kJ 1,2 F	0,4 g F 9,8 KH	2,3 ZU 4,3 EW	1,7 SA	4,9 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kürbis-Hähncheneintopf
mit Kartoffeln

G	A1,I	307kJ 1,8 F	0,4 g F 11,2 KH	1,0 ZU 3,7 EW	0,6 SA	5,2 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

G	A1,C, G,I,1,1	310kJ 3,2 F	0,9 g F 7,5 KH	1,7 ZU 3,7 EW	0,4 SA	3,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	C,G,I,1,3	791kJ 14,5 F	6,5 g F 11,2 KH	1,0 ZU 3,4 EW	2,4 SA	3,5 BE
---	-----------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln
und Hirten-Käse
mit Balsamico-Dressing

V	C,G,I,1,1,3	335kJ 6,1 F	3,3 g F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

„Bayern Mix“
Eisbergsalat, Gurken, Radieschen
und Kasselerstreifen,
dazu Sauerrahm-Dressing

S	G,3	387kJ 4,1 F	3,2 g F 4,3 KH	3,2 ZU 4,3 EW	0,5 SA	1,5 BE
---	-----	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktail-Dressing

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

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

S	A1,C,I,J	266kJ 3,4 F	1,3 g F 2,0 KH	0,2 ZU 6,3 EW	0,5 SA	0,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßspeise
süße Gaumenfreude

8,15 €

M8

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	448kJ 1,5 F	0,7 g F 20,7 KH	13,1 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G	548kJ 2,6 F	0,7 g F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 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
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

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

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	504kJ 2,3 F	0,8 g F 20,6 KH	8,7 ZU 3,5 EW	0,2 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Beerengrütze
mit Vanillesauce

V	G,1	521kJ 0,6 F	0,3 g F 27,5 KH	24,6 ZU 1,1 EW	0,0 SA	11,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

KALTMENÜ
zum Abendbrot
serviert

5,95 €

M9

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3	588kJ 7,9 F	3,4 g F 11,5 KH	0,8 ZU 5,9 EW	1,7 SA	3,5 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

S	A1,A2, G,2,3	1043kJ 11,3 F	6,4 g F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE
---	-----------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S	A1,A2, C,G,I,1,3	980kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

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

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	A1,D,2,3	614kJ 8,2 F	2,1 g F 10,2 KH	0,7 ZU 7,9 EW	2,5 SA	3,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1072kJ 22,2 F	10,4 g F 8,4 KH	1,2 ZU 5,4 EW	1,3 SA	3,0 BE
---	-----------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat
und Salatgarnitur

S	C,G,I,3	296kJ 4,8 F	2,1 g F 1,0 KH	0,0 ZU 6,
---	---------	----------------	-------------------	--------------