Speiseplan 46. KW

	Montag, 10.11.25	Dienstag, 11.11.25	Mittwoch, 12.11.25	Donnerstag, 13.11.25	Freitag, 14.11.25	Samstag, 15.11.25	Sonntag, 16.11.25
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,I,3 · 672kj · 0,5 g.F · 2,3 ZU · 1,6 SA · 1,4 F · 8,0 KH · 5,1 EW · **4,2 BE**	**„Martins-Gans"** Zarter Gänsebraten mit feiner Gänsejus, dazu Rotkohlgemüse und Kartoffelknödel **Menü-Aufpreis +6,75 €** G A1,G,I,2,5,9 · 412kj · 0,3 g.F · 1,2 ZU · 1,4 SA · 4,7 F · 9,0 KH · 4,1 EW · **4,0 BE**	**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 · 1,7 F · 8,4 KH · 4,3 EW · **3,6 BE**	**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 · 1,7 F · 8,4 KH · 4,3 EW · **3,6 BE**	**„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 · 3,0 F · 9,3 KH · 5,9 EW · **4,0 BE**	**„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 · 3,0 F · 9,3 KH · 5,9 EW · **4,0 BE**	**„Grünkohlplatte" -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S A1,F,I,J,2,5 · 379kj · 1,8 g.F · 0,2 ZU · 0,7 SA · 4,8 F · 8,4 KH · 3,3 EW · **4,1 BE**
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 · 4,6 F · 8,8 KH · 3,3 EW · **3,8 BE**	**Delikate Putenpfanne** mit Gemüse und Reis G A1,F,G · 440kj · 0,4 g.F · 0,6 ZU · 1,1 SA · 1,2 F · 17,2 KH · 6,1 EW · **6,8 BE**	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln S A1,I,I,1 · 556kj · 2,2 g.F · 3,6 ZU · 1,1 SA · 6,4 F · 15,1 KH · 3,3 EW · **5,7 BE**	**Fischfrikadelle** mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D,G,I,J,1 · 350kj · 0,5 g.F · 3,9 ZU · 1,2 SA · 1,4 F · 11,6 KH · 5,5 EW · **4,2 BE**	**Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen)** mit leckerem Apfelmus V A1,C · 576kj · 0,5 g.F · 7,3 ZU · 0,7 SA · 6,1 F · 18,1 KH · 1,6 EW · **6,9 BE**	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S A1,C,G,I,J,1,3 · 467kj · 0,9 g.F · 1,1 ZU · 1,0 SA · 3,1 F · 14,8 KH · 5,6 EW · **6,4 BE**	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S A1,G,I,1 · 372kj · 1,9 g.F · 0,9 ZU · 1,5 SA · 4,9 F · 7,9 KH · 3,0 EW · **3,7 BE**
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I · 359kj · 0,0 g.F · 1,1 ZU · 1,9 SA · 1,2 F · 9,0 KH · 8,7 EW · **4,0 BE**	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S/R A1,I,1,1,3 · 301kj · 0,7 g.F · 2,3 ZU · 1,9 SA · 1,9 F · 9,3 KH · 3,8 EW · **4,3 BE**	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln G A1,C,G,I,J · 357kj · 0,3 g.F · 1,3 ZU · 1,4 SA · 0,9 F · 13,5 KH · 5,1 EW · **6,0 BE**	**Belgischer Gemüseeintopf** Geflügelbockwurst G A1,I,2,3 · 308kj · 1,0 g.F · 0,9 ZU · 0,9 SA · 3,3 F · 7,8 KH · 2,7 EW · **3,8 BE**	**Feine Rinderfrikadelle** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis R A1,C,I,1 · 406kj · 0,8 g.F · 1,6 ZU · 1,2 SA · 2,0 F · 14,4 KH · 5,2 EW · **6,5 BE**	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage S A1,G,I,3 · 344kj · 1,5 g.F · 1,0 ZU · 0,8 SA · 3,4 F · 10,4 KH · 2,4 EW · **4,7 BE**	**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 · 1,5 F · 13,7 KH · 6,4 EW · **6,5 BE**
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 · 2,8 F · 19,1 KH · 4,0 EW · **7,0 BE**	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis") S A1,G,I · 454kj · 0,3 g.F · 0,3 ZU · 1,1 SA · 1,8 F · 16,2 KH · 6,4 EW · **6,1 BE**	**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 · 1,6 F · 16,7 KH · 3,8 EW · **7,2 BE**	**Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets")** mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat G A1,C,I,J,1,3 · 520kj · 1,6 g.F · 3,5 ZU · 1,5 SA · 4,6 F · 17,0 KH · 3,4 EW · **7,4 BE**	**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 · 3,9 F · 9,5 KH · 3,7 EW · **4,2 BE**	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V A1,I,K · 415kj · 0,3 g.F · 0,7 ZU · 0,8 SA · 2,7 F · 13,7 KH · 4,0 EW · **5,8 BE**	**Bandnudeln** („Tagliatelle") in leckerer Spinat-Käse-Sauce V A1,G,I,1 · 497kj · 1,3 g.F · 0,8 ZU · 1,2 SA · 1,6 F · 18,7 KH · 4,5 EW · **7,5 BE**
Für Feinschmecker Unser Premium 9,95 € M4	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle S A1,C,G,I · 358kj · 0,8 g.F · 1,9 ZU · 1,0 SA · 2,2 F · 12,1 KH · 4,1 EW · **5,3 BE**	**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 · 2,2 F · 13,9 KH · 7,4 EW · **5,9 BE**	**Rindersauerbraten** in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R A1,G,1,3 · 462kj · 0,1 g.F · 4,6 ZU · 2,1 SA · 1,5 F · 14,6 KH · 8,2 EW · **6,4 BE**	**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 · 5,4 F · 8,7 KH · 4,3 EW · **3,9 BE**	**Matjesfilet** in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln S/F A1,D,G, I,1,2,3 · 398kj · 1,1 g.F · 2,3 ZU · 2,3 SA · 3,9 F · 10,3 KH · 4,3 EW · **5,0 BE**	**Gedünstetes Seelachsfilet** auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F A1,D,G, I,J,1 · 348kj · 0,7 g.F · 0,7 ZU · 1,0 SA · 1,9 F · 11,8 KH · 5,1 EW · **5,6 BE**	**Schweinesteak** in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln S A1,I,1 · 378kj · 0,1 g.F · 1,6 ZU · 0,3 SA · 1,4 F · 13,5 KH · 5,7 EW · **5,5 BE**
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 · 1,5 F · 19,4 KH · 3,7 EW · **7,2 BE**	**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 · 1,7 F · 21,8 KH · 2,6 EW · **8,2 BE**	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln V A1,C,G,I,1 · 437kj · 2,0 g.F · 1,0 ZU · 1,9 SA · 5,4 F · 8,7 KH · 5,0 EW · **3,7 BE**	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce „Holländische Art" dazu Pasta Tricolore V A1,G,I · 473kj · 1,6 g.F · 1,5 ZU · 1,5 SA · 2,8 F · 17,9 KH · 3,4 EW · **6,6 BE**	**Vegetarische Tortellini-Nudeln** 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**		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15 € M6	**Möhreneintopf** mit Fleischer-Frikadelle S A1,C,I,J,1 · 350kj · 1,2 g.F · 2,0 ZU · 0,5 SA · 3,0 F · 9,4 KH · 4,3 EW · **4,6 BE**	**Grünkohleintopf** mit Kasselerwürfel S A1,I,J,1,3 · 274kj · 0,4 g.F · 0,2 ZU · 0,9 SA · 1,3 F · 8,8 KH · 4,3 EW · **4,0 BE**	**Chilli Con Carne** mit roten Bohnen und körnigem Reis R A1,I · 496kj · 0,5 g.F · 1,5 ZU · 1,1 SA · 1,3 F · 17,0 KH · 4,3 EW · **6,4 BE**	**Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel** und mediterranem Gemüse in Tomatensauce V A1,I,1 · 261kj · 0,3 g.F · 4,9 ZU · 0,3 SA · 0,8 F · 11,7 KH · 1,8 EW · **4,9 BE**	**Kohlrabi-Eintopf** mit gebratenen Fleischklößchen S A1,C, G,I,J,1 · 357kj · 1,2 g.F · 0,5 ZU · 0,9 SA · 2,9 F · 9,8 KH · 4,7 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**	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,J, 1,2,3 · 379kj · 2,3 g.F · 2,9 ZU · 0,7 SA · 5,0 F · 4,0 KH · 6,8 EW · **1,0 BE**	**Salatteller** mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,I,1,3 · 214kj · 1,3 g.F · 2,8 ZU · 0,2 SA · 3,0 F · 3,9 KH · 1,5 EW · **1,1 BE**	**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 · 9,6 F · 3,9 KH · 4,1 EW · **1,1 BE**	**Salatteller „Rustica"** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C,G,I,J · 345kj · 1,5 g.F · 2,7 ZU · 0,6 SA · 3,7 F · 5,2 KH · 6,5 EW · **1,7 BE**		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15 € 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**	**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**	**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**	**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**	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,1 · 494kj · 0,9 g.F · 12,4 ZU · 0,2 SA · 2,2 F · 21,5 KH · 3,1 EW · **7,6 BE**	**Milchreis** mit roter Grütze V G,1 · 502kj · 0,7 g.F · 16,5 ZU · 0,1 SA · 1,5 F · 23,9 KH · 2,4 EW · **10,0 BE**	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V A1,G,1,2,3 · 879kj · 5,1 g.F · 10,6 ZU · 0,4 SA · 10,6 F · 25,8 KH · 3,0 EW · **10,8 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 · 915kj · 6,4 g.F · 1,7 ZU · 1,2 SA · 14,7 F · 13,6 KH · 8,3 EW · **5,0 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: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltige 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 ; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queensländnuss); [I]= Selleriе/ 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 glutenhaltige Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.