

Speiseplan 52. KW		Montag, 22.12.25	Dienstag, 23.12.25	Mi., 24.12.25, Heiligabend	Do., 25.12.25, 1. Weihnachtstag	Fr., 26.12.25, 2. Weihnachtstag	Samstag, 27.12.25	Sonntag, 28.12.25
Spezielles & Regionales der besondere Genuss	8,40 €	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + 1,25 €	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat + 1,25 €	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln + 1,95 € mit Speck und Zwiebeln	Gebratene Gänsebrust in Orangensoße mit Mandarinenpalten, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße + 7,50 €	Gebratene Gänsebrust in Orangensoße mit Mandarinenpalten, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße + 7,50 €	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat + 2,75 €	Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat + 2,75 €
Tagesmenü gut bürgerlich & herhaft	8,40 €	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Zartes Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse dazu Nudeln	Zarte Hähnchenbrust in Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree	Herzhafter Kasseleracken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost	8,85 €	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrenagemüse und Gabelspaghetti	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	Wildlachs mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln	Geflügelhackbraten in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelmüse und Salzkartoffeln
Schonkost salzreduziert & bekömmlich	8,85 €	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Schweinefilet in feiner Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Wolfsbarschfilet natur in Kräuterrahmsauce mit feinem Gemüse und kleinen Bandnudeln	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce
Für Feinschmecker Unser Premium	9,95 €	Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Klassischer Sauerbraten in Rosinsensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße + 0,70 €	Entenbrust in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße + 1,20 €	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle + 1,20 €	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat + 0,70 €	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und geriebenen Nudeln („Penne Rigate“)	Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm
Vegetarisch fleischlos & lecker	8,15 €	Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Bunte Tofu-Gemüsepflanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikatner Curry-Ingwersauce	Brokkolisöchen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln	Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!	GLORIA® seit 1989 Ihr Menü-Bringdienst
Eintopf & Pasta einfach & herhaft	8,15 €	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischscheinlage	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	0421-610010 oder 0441-3900033 Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr	
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten	7,25 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurtressing	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	Käse-Wurstsalat mit Brot	Milchreis mit roter Grütze	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Süßspeise süße Gaumenfreude	8,15 €	Milchreis mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße	Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen-Kompott	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Milchreis mit roter Grütze	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
KALT MENÜ zum Abendbrot serviert	5,95 €	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Rustikale Wurstplatte mit Gewürzgurke dazu Vollkornbrot und Butter	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dilldressing	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot