

Speiseplan 17. KW Montag, 20.04.26 Dienstag, 21.04.26 Mittwoch, 22.04.26 Donnerstag, 23.04.26 Freitag, 24.04.26 Samstag, 25.04.26 Sonntag, 26.04.26

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss
7,50 €

Eisbeinflisch
auf Sauerkraut,
dazu Kartoffelbrei
mit Röstzwiebeln
**Menü-
Aufpreis
+ 1,95 €**

S	A1,G,2, 4,5,9	485kj 7,0 F	0,7 gF 8,9 KH	1,7 ZU 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Kalbsleber
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten,
dazu Rotkohl und Kartoffelpüree
**Menü-
Aufpreis
+ 1,75 €**

R	A1,G,1,9	270kj 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE
---	----------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Kalbsleber
mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten,
dazu Rotkohl und Kartoffelpüree
**Menü-
Aufpreis
+ 1,75 €**

R	A1,G,1,9	270kj 0,9 F	0,3 gF 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE
---	----------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Bremer Knipp
dazu Salzkartoffeln
und Apfelmus (kalt)

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

Gebratenes Forellenfilet
mit Meerrettichsoße,
dazu Petersilienkartoffeln
und Rote-Beete-Salat
**Menü-
Aufpreis
+ 2,75 €**

F	A1,D,G,I, 5,9	297kj 1,4 F	0,5 gF 9,8 KH	2,5 ZU 4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE
---	------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Gebratenes Forellenfilet
mit Meerrettichsoße,
dazu Petersilienkartoffeln
und Rote-Beete-Salat
**Menü-
Aufpreis
+ 2,75 €**

F	A1,D,G,I, 5,9	297kj 1,4 F	0,5 gF 9,8 KH	2,5 ZU 4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE
---	------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Tagesmenü
gut bürgerlich &
herzhaft
7,50 €

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rote-Beete-Salat
M1

S	A1,G,I, 1,1,8	441kj 4,6 F	1,6 gF 11,3 KH	2,3 ZU 4,9 EW	1,9 SA	5,3 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hackbraten
in Kapernsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

S	A1,C,I, 1,1,8	327kj 3,0 F	1,0 gF 9,3 KH	2,6 ZU 3,3 EW	2,1 SA	4,4 BE
---	------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

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

F	C,D,G, 1,1,3,8	477kj 5,7 F	2,1 gF 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,1,1,3	312kj 1,2 F	0,1 gF 9,9 KH	0,5 ZU 5,4 EW	1,4 SA	3,9 BE
---	------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Westfälische Dicke Bohnen
mit Kasseler
und Salzkartoffeln

S	A1,G,1,1	288kj 1,2 F	0,4 gF 9,5 KH	1,3 ZU 4,3 EW	1,9 SA	4,2 BE
---	----------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Geflügelfilets
mit pikanter Sauce
mit zartem Brokkoligemüse
und Spiralnudeln

G	A1,1,8	380kj 0,9 F	0,2 gF 12,7 KH	2,8 ZU 7,2 EW	1,1 SA	5,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren,
Spargel und Champignons
dazu Reis

G	A1,G,1,3	399kj 1,2 F	0,4 gF 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf
Wunsch als pürierte Kost
7,95 €

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree
M2

R	A1,C, G,1,1	380kj 3,0 F	1,1 gF 9,7 KH	1,5 ZU 5,4 EW	1,3 SA	4,8 BE
---	----------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Hähncheninnenfilets
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,1,1	329kj 1,1 F	0,4 gF 10,8 KH	0,7 ZU 6,0 EW	1,5 SA	4,8 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Langkornreis

G	A1,1,1	555kj 8,2 F	2,5 gF 12,4 KH	1,0 ZU 3,5 EW	1,4 SA	5,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Pangasiusfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	274kj 1,3 F	0,6 gF 8,0 KH	1,7 ZU 4,7 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Pikantes Schweinegulasch
mit Gabelspaghetti

S	A1,G,I	478kj 1,5 F	0,2 gF 17,9 KH	0,9 ZU 6,8 EW	0,7 SA	7,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

R	A1,1,1	249kj 1,5 F	0,4 gF 8,5 KH	0,3 ZU 2,8 EW	0,5 SA	3,9 BE
---	--------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Hackbraten
in Sauce
mit grünen Bohnen
und Salzkartoffeln

S	A1,C,I,1,1	324kj 3,1 F	1,1 gF 8,4 KH	1,1 ZU 3,8 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich
7,95 €

Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce
mit Röhren-Nudeln („Penne“),
Brokkoli und Käse überbacken
M3

G	A1,F,G,1,1	575kj 4,8 F	2,6 gF 14,9 KH	2,1 ZU 8,2 EW	0,7 SA	6,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Wurstgulasch
mit Paprika
und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

S	A1,1,2, 3,7,8	530kj 3,0 F	1,2 gF 20,0 KH	3,0 ZU 4,3 EW	0,9 SA	7,9 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

S	A1,G,1,3	307kj 1,7 F	0,6 gF 10,1 KH	3,0 ZU 4,0 EW	1,0 SA	4,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

G	A1,C,I, 1,3,8	658kj 6,7 F	2,7 gF 21,4 KH	5,2 ZU 2,3 EW	1,3 SA	8,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

V	A1,G,I, 1,1,3	537kj 7,3 F	3,9 gF 11,9 KH	1,8 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,5 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kichererbsen-Curry
mit Kokosmilch
und Bulgur (Hartweizengrütze)

V	A1,G,I	435kj 1,7 F	1,1 gF 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,1,1	454kj 1,4 F	0,1 gF 19,6 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,1 SA	8,5 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Für Fein-
schmecker**
Unser Premium
9,25 €

Schweineschnitzel
in leckerer Champignon-Rahm-Sauce
mit Paprikakartoffeln
dazu Leipziger Allerlei
M4

S	A1,C,G,1,1	422kj 3,6 F	1,1 gF 10,3 KH	1,4 ZU 6,5 EW	0,6 SA	4,9 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweineroulade
mit klassischer Füllung
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln
**Menü-
Aufpreis
+ 0,70 €**

S	A1,1,1,8	444kj 5,0 F	1,8 gF 10,2 KH	1,4 ZU 4,3 EW	2,2 SA	4,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kaiserfleisch (Kasselerrücken)
mit Ananaskraut
und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	323kj 2,5 F	0,9 gF 8,8 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,6 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Sauerbratengulasch
mit Spätzle
und Rotkohl

R	A1,C,1,8	352kj 1,2 F	0,3 gF 12,5 KH	4,6 ZU 5,0 EW	1,4 SA	6,0 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Kartoffeln
dazu Gurkensalat
**Menü-
Aufpreis
+ 0,70 €**

F	A1,C,D,G, I,1,1,3,8	436kj 2,5 F	1,0 gF 13,8 KH	1,9 ZU 6,2 EW	1,6 SA	6,2 BE
---	------------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinebraten in Kümmelsauce
mit Romanescogemüse
und Klößen

S	A1,G,1,3	270kj 0,9 F	0,0 gF 7,9 KH	0,7 ZU 5,3 EW	2,1 SA	3,1 BE
---	----------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	288kj 1,9 F	0,4 gF 7,8 KH	1,9 ZU 4,7 EW	2,6 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
fleischlos & lecker
7,25 €

Italienische Gemüsepasta
pikante Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln
M5

V	A1,1,1,8	413kj 1,0 F	0,3 gF 18,1 KH	3,2 ZU 3,2 EW	1,6 SA	7,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gebratenes Wokgemüse
in Currysauce
und Langkornreis

V	A1,F,1,8	388kj 0,3 F	0,1 gF 19,7 KH	4,7 ZU 2,3 EW	1,3 SA	7,8 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

V	A1,G,1,1	294kj 2,8 F	1,4 gF 8,7 KH	1,9 ZU 2,1 EW	0,4 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebällchen
mit heller Kräutersauce
auf Gemüsereis

V	A1,C,G,1,1	415kj 2,1 F	0,7 gF 16,8 KH	2,4 ZU 3,0 EW	1,3 SA	6,0 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Makkaroni-Nudeln
mit Tomaten-Basilikumsauce
dazu Möhrensalat

V	A1,I	392kj 1,0 F	0,1 gF 17,5 KH	3,6 ZU 2,8 EW	2,4 SA	7,6 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
7,25 €

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Kartoffeln
und Bockwürstchen
M6

S	A1,G, I,1,1,3	343kj 3,9 F	1,6 gF 8,1 KH	1,3 ZU 3,2 EW	0,8 SA	3,9 BE
---	------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Linseneintopf
mit Geflügelbratwurst

G	I,1,2,3	349kj 3,0 F	1,0 gF 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	4,5 BE
---	---------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Klassischer Möhreneintopf
mit Geflügelkräuterbällchen

V	A1,1,1,1	264kj 1,5 F	0,5 gF 8,8 KH	2,4 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,4 BE
---	----------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Kürbis-Hähncheneintopf
mit Kartoffeln

G	A1,I	309kj 1,9 F	0,5 gF 10,9 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,7 SA	5,1 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Porree-Eintopf
mit Geflügelrikadelle

V	A1,G,1,1,1	263kj 2,0 F	0,9 gF 7,7 KH	1,7 ZU 3,4 EW	0,6 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten
7,25 €

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf
M7

S	C,G,I,I, 1,3,8	653kj 10,8 F	4,7 gF 10,8 KH	0,8 ZU 3,6 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	-------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

V	C,G,I,I, 1,3,8	314kj 5,5 F	3,0 gF 2,7 KH	1,6 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,9 BE
---	-------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

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

S	G,3	230kj 2,0 F	1,1 gF 3,4 KH	2,8 ZU 5,1 EW	0,7 SA	1,4 BE
---	-----	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktail-Dressing

G	A1,C,F,G, I,1,1,3,8	427kj 3,5 F	0,8 gF 9,4 KH	2,1 ZU 7,7 EW	0,4 SA	2,8 BE
---	------------------------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

S	A1,C,G, I,1,1,3,8	839kj 14,8 F	6,3 gF 12,5 KH	0,8 ZU 5,2 EW	1,0 SA	4,3 BE
---	----------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßspeise
süße Gaumenfreude
7,25 €

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott
M8

V	G,1	439kj 1,5 F	0,7 gF 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-----	----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 gF 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE
---	--------	----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G,3	570kj 2,4 F	0,7 gF 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE
---	----------	----------------	-------------------	-------------------	--------	---------

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 gF 25,3 KH	12,2 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE
---	----------	-----------------	-------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V	G,3	452kj 1,5 F	0,7 gF 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE
---	-----	----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	504kj 2,4 F	0,8 gF 20,5 KH	8,8 ZU 3,5 EW	0,2 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Berengrütze
mit Vanillesauce

V	G,1	406kj 0,6 F	0,3 gF 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-----	----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

KALTMENÜ
zum Abendbrot
serviert
5,95 €

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat
M9

S	C,G,I,1,3,8	510kj 6,7 F	2,7 gF 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

G	A1,A2, G,1,3,7	963kj 13,0 F	5,7 gF 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE
---	-------------------	-----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur
und Brot

S	A1,A2,C, G,1,3,8	877kj 13,9 F	5,6 gF 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE
---	---------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C,G, I,1,1,3,8	806kj 13,3 F	5,7 gF 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE
---	----------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	A1,2,3	503kj 5,9 F	1,3 gF 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur
und Brot

S	A1,A2,C, G,1,1,2,3,7	1018kj 19,7 F	4,3 gF 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE
---	-------------------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat
und Salatgarnitur

S	A1,C,G,I, 1,3,8	861kj 15,1 F	6,7 gF 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE
---	--------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Konservierungsstoff; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; 1