

Speiseplan 18. KW Montag, 27.04.26 Dienstag, 28.04.26 Mittwoch, 29.04.26 Donnerstag, 30.04.26 Fr., 01.05.26, Maifeiertag Samstag, 02.05.26 Sonntag, 03.05.26

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

7,50 €

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,I,9	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,I,9	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,6 BE
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		

„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	4,0 BE
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		

„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	4,0 BE
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		

Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrsalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,I,5,9	468kj	0,8 g.F	2,5 ZU	1,8 SA	5,0 BE
		4,6 F	11,2 KH	5,7 EW		

Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrsalat

Menü-Aufpreis + 2,75 €

F	A1,D,G,I,5,9	468kj	0,8 g.F	2,5 ZU	1,8 SA	5,0 BE
		4,6 F	11,2 KH	5,7 EW		

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	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

7,50 €

M1

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

S	A1,G,1,3,7	422kj	2,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA	3,7 BE
		5,5 F	8,6 KH	3,3 EW		

Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis

G	A1,G,I	386kj	0,5 g.F	0,5 ZU	0,8 SA	6,0 BE
		1,1 F	15,3 KH	5,0 EW		

Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln

S	A1,I,1,8	531kj	2,2 g.F	3,4 ZU	1,1 SA	5,3 BE
		6,3 F	14,0 KH	3,2 EW		

Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree

F	A1,D,G,I,1,1,8	380kj	0,7 g.F	3,9 ZU	1,2 SA	4,2 BE
		2,1 F	11,6 KH	5,5 EW		

Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) vom Schwein mit leckerem Apfelmus

V	A1,C,3	559kj	0,5 g.F	8,6 ZU	0,7 SA	7,2 BE
		5,0 F	18,9 KH	1,7 EW		

Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat

S	A1,C,G,I,1,1,3,8	480kj	0,8 g.F	1,1 ZU	2,6 SA	6,9 BE
		2,9 F	15,8 KH	5,7 EW		

Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	403kj	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	4,4 BE
		5,0 F	9,5 KH	3,3 EW		

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

7,95 €

M2

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln

R	A1,I	307kj	0,0 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	4,1 BE
		0,9 F	9,3 KH	6,1 EW		

Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

S	A1,I,1,3,8	291kj	0,7 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,2 BE
		1,8 F	9,0 KH	3,7 EW		

Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

G	A1,C,G,I,J	433kj	1,0 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	7,2 BE
		2,4 F	16,3 KH	3,3 EW		

Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst

G	A1,I,2,3	312kj	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	3,9 BE
		3,3 F	8,0 KH	2,8 EW		

Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis

R	A1,C,I,1,1	371kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	6,4 BE
		1,6 F	14,1 KH	4,3 EW		

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

S	A1,G,I,1,3	321kj	1,1 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,8 BE
		2,6 F	10,4 KH	2,7 EW		

Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis

G	A1,F,G,I	419kj	0,4 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	6,7 BE
		2,0 F	14,1 KH	6,5 EW		

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

7,95 €

M3

Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis

G	A1,G,I,1	493kj	0,8 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	6,9 BE
		2,8 F	18,7 KH	4,0 EW		

Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“)

S	A1,G,I	463kj	0,2 g.F	0,2 ZU	2,8 SA	6,5 BE
		1,6 F	17,1 KH	6,4 EW		

Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrsalat

F	A1,D,I,1,8	453kj	0,4 g.F	3,5 ZU	1,2 SA	7,4 BE
		2,3 F	17,1 KH	3,8 EW		

Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat

G	A1,C,I,1,1,3,8	514kj	1,6 g.F	3,0 ZU	1,5 SA	7,2 BE
		4,6 F	16,6 KH	3,4 EW		

Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,2,3	432kj	2,0 g.F	1,9 ZU	0,8 SA	4,2 BE
		5,3 F	9,6 KH	3,6 EW		

Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln

V	A1,I,K	407kj	0,3 g.F	0,7 ZU	0,9 SA	5,4 BE
		2,9 F	13,0 KH	3,9 EW		

Bandnudeln („Tagliatelle“) in leckerer Spinat-Käse-Sauce

V	A1,G,I,1	524kj	1,3 g.F	0,9 ZU	3,1 SA	8,1 BE
		2,6 F	20,1 KH	4,8 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,25 €

M4

Schweizer Sahnegeschnetzeltes auf Käsesauce mit kleinen Möhren und Spätzle

S	A1,C,G,I	303kj	0,6 g.F	2,0 ZU	1,7 SA	3,9 BE
		2,6 F	9,1 KH	3,0 EW		

Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ in delikater Sauce mit Blattspinat und Nudeln

G	A1,F,G,I,1	418kj	1,1 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	5,1 BE
		2,3 F	11,9 KH	7,7 EW		

Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel

Menü-Aufpreis + 0,70 €

R	A1,G,1,3,8	380kj	0,1 g.F	4,6 ZU	2,0 SA	5,9 BE
		1,1 F	13,5 KH	5,6 EW		

Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	388kj	1,5 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	4,1 BE
		4,1 F	9,3 KH	3,5 EW		

Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln

S	A1,D,G,I,1,1,2,3	386kj	1,1 g.F	2,3 ZU	2,2 SA	4,8 BE
F		3,8 F	9,9 KH	4,2 EW		

Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I,1,1	353kj	0,5 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	6,0 BE
		1,3 F	12,5 KH	5,9 EW		

Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

S	A1,I,1	374kj	0,1 g.F	1,7 ZU	0,5 SA	5,6 BE
		1,3 F	13,6 KH	5,4 EW		

Vegetarisch
fleischlos & lecker

7,25 €

M5

Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl

V	A1,G,I	411kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	5,7 BE
		2,5 F	15,5 KH	3,0 EW		

Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis

V	A1,C,F,G,I,8	443kj	0,2 g.F	3,7 ZU	1,1 SA	7,5 BE
		1,7 F	19,8 KH	2,4 EW		

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln

V	A1,C,G,I,1	414kj	1,5 g.F	0,9 ZU	1,7 SA	3,6 BE
		4,7 F	8,7 KH	5,2 EW		

Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore

V	A1,G,I	453kj	1,3 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	6,5 BE
		2,4 F	17,8 KH	3,5 EW		

Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE
		0,7 F	12,5 KH	2,2 EW		

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

GLORIA seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

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

0421-610010 oder 0441-3900033
Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

7,25 €

M6

Möhreneintopf mit Fleischer-Frikadelle

S	A1,C,I,1,1	344kj	1,4 g.F	2,0 ZU	0,4 SA	4,3 BE
		3,9 F	8,9 KH	3,1 EW		

Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage

R	A1,I,1	263kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,5 F	8,9 KH	3,0 EW		

Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis

R	A1,I	494kj	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE
		1,3 F	16,8 KH	4,3 EW		

Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

V	A1,G,I	202kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,8 SA	1,8 BE
		1,8 F	4,4 KH	2,7 EW		

Kohlrabi-Eintopf mit gebratenen Fleischklößchen

S	A1,C,G,I,1,1	368kj	1,5 g.F	0,5 ZU	0,8 SA	4,8 BE
		3,9 F	9,9 KH	3,7 EW		

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,1,1,3,8	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA	4,5 BE
		8,2 F	11,3 KH	6,1 EW		

Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing

S	C,G,I,1,2,3,8	345kj	2,1 g.F	2,2 ZU	0,7 SA	1,0 BE
		4,5 F	3,4 KH	6,7 EW		

Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing

V	C,G,I,1,3,8	196kj	1,1 g.F	1,9 ZU	0,2 SA	1,2 BE
		2,6 F	3,6 KH	1,3 EW		

Hirten-Käse mit Weißkohl, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

V	C,G,I,1,3,8	428kj	3,4 g.F	2,1 ZU	1,5 SA	1,3 BE
		7,6 F	3,8 KH	3,7 EW		

Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

S	A1,C,G,I,J	294kj	1,6 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	1,5 BE
		4,2 F	4,1 KH	4,0 EW		

Süßspeise
süße Gaumenfreude

7,25 €

M8

Milchreis mit heißen Kirschen

V	G,1	583kj	0,8 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,1 BE
		1,6 F	21,7 KH	2,4 EW		

Germknödel mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	699kj	0,9 g.F	14,7 ZU	0,4 SA	10,0 BE
		1,9 F	33,1 KH	4,0 EW		

Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	440kj	0,6 g.F	14,9 ZU	0,1 SA	8,6 BE
		1,2 F	20,4 KH	2,6 EW		

Sahngrießbrei mit Waldfrüchten

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

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1,7	494kj	0,9 g.F	12,6 ZU	0,2 SA	7,6 BE
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW		

Milchreis mit roter Grütze

V	G,1	453kj	0,7 g.F	12,8 ZU	0,1 SA	8,7 BE
		1,5 F	20,8 KH	2,4 EW		

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,7 ZU	0,4 SA	10,8 BE
		10,6 F	25,8 KH	3,0 EW		

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA	4,7 BE
		6,8 F	13,1 KH	7,4 EW		

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G,I,1,1,3,8	616kj	2
---	------------------	-------	---