

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 8,40€

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensöße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 €

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensöße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 €

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 €

„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 €

Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrnsalat Menü-Aufpreis + 2,75 €

Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrnsalat Menü-Aufpreis + 2,75 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 €

Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40€ M1

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis

Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln

Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree

Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus

Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat

Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln

Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln

Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst

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

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis

Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3

Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis

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

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

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

Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree

Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln

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

Für Feinschmecker Unser Premium 9,95€ M4

Schweizer Sahnegeschnetzeltes auf Käsesauce mit Möhren und Spätzle

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

Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Menü-Aufpreis + 0,70 €

Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln

Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Reis Menü-Aufpreis + 0,70 €

Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5

Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl

Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln

Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore

Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce

Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen! Ihr Menü-Bringdienst GLORIA seit 1989. Menüpreise „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 8,15€ M6

Möhreneintopf mit Fleischer-Frikadelle

Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischinlage

Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis

Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

Kohlrabi-Eintopf mit gebratenen Fleischklößchen

Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

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

Salatteller mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing

Hirten-Käse mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

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

Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8

Milchreis mit heißen Kirschen

Germknödel mit Vanillesauce

Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße

Sahngrießbrei mit Waldfrüchten

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

Milchreis mit roter Grütze

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot

Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter

Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot

Unsere Menüs sind... Änderungen der Speisefolge vorbehalten... enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide, 11= Weizen, 12= Roggen, 13= Gerste, 14= Hafer, 15= Dinkel, 16= Kamut oder A7 = Hybridstämme davon, 17= Pflanzöl, 18= Macadamianus und HD= Querschnitt, 19= Weizen, 20= Weizen, 21= Weizen, 22= Weizen, 23= Weizen, 24= Weizen, 25= Weizen, 26= Weizen, 27= Weizen, 28= Weizen, 29= Weizen, 30= Weizen, 31= Weizen, 32= Weizen, 33= Weizen, 34= Weizen, 35= Weizen, 36= Weizen, 37= Weizen, 38= Weizen, 39= Weizen, 40= Weizen, 41= Weizen, 42= Weizen, 43= Weizen, 44= Weizen, 45= Weizen, 46= Weizen, 47= Weizen, 48= Weizen, 49= Weizen, 50= Weizen, 51= Weizen, 52= Weizen, 53= Weizen, 54= Weizen, 55= Weizen, 56= Weizen, 57= Weizen, 58= Weizen, 59= Weizen, 60= Weizen, 61= Weizen, 62= Weizen, 63= Weizen, 64= Weizen, 65= Weizen, 66= Weizen, 67= Weizen, 68= Weizen, 69= Weizen, 70= Weizen, 71= Weizen, 72= Weizen, 73= Weizen, 74= Weizen, 75= Weizen, 76= Weizen, 77= Weizen, 78= Weizen, 79= Weizen, 80= Weizen, 81= Weizen, 82= Weizen, 83= Weizen, 84= Weizen, 85= Weizen, 86= Weizen, 87= Weizen, 88= Weizen, 89= Weizen, 90= Weizen, 91= Weizen, 92= Weizen, 93= Weizen, 94= Weizen, 95= Weizen, 96= Weizen, 97= Weizen, 98= Weizen, 99= Weizen, 100= Weizen