

Speiseplan 19. KW Montag, 04.05.26 Dienstag, 05.05.26 Mittwoch, 06.05.26 Donnerstag, 07.05.26 Freitag, 08.05.26 Samstag, 09.05.26 Sonntag, 10.05.26

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

7,50 €

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“
(mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

S	A1,1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops

Menü-Aufpreis + 0,75 €

R	A1,C,G,I	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE
F		5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW	

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops

Menü-Aufpreis + 0,75 €

R	A1,C,G,I	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE
F		5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW	

Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

Menü-Aufpreis + 1,75 €

G	I,2,3,5	463kj	1,7 g.F	4,7 ZU	1,8 SA	4,5 BE
		4,0 F	11,8 KH	6,4 EW		

Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti

Menü-Aufpreis + 1,75 €

G	I,2,3,5	463kj	1,7 g.F	4,7 ZU	1,8 SA	4,5 BE
		4,0 F	11,8 KH	6,4 EW		

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis

Menü-Aufpreis + 2,75 €

G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE
		2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW	

Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis

Menü-Aufpreis + 2,75 €

G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE
		2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW	

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

7,50 €

M1

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

G	A1,F,I	369kj	0,2 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,4 BE
		1,1,3	1,3 F	12,2 KH	6,3 EW	

Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Nudeln

G	A1,F,G,I	386kj	0,3 g.F	1,5 ZU	2,3 SA	6,6 BE
		1,0 F	14,7 KH	5,8 EW		

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	285kj	0,8 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	3,4 BE
		2,2 F	7,3 KH	4,3 EW		

Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen

S	A1,G,I,1,3	337kj	0,1 g.F	0,9 ZU	2,1 SA	5,1 BE
		1,1 F	11,5 KH	5,1 EW		

Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln

S	A1,I	296kj	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,9 BE
		1,0 F	9,8 KH	4,8 EW		

Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch

S	A1,I	254kj	0,4 g.F	1,1 ZU	0,8 SA	3,8 BE
G		1,2 F	8,4 KH	3,2 EW		

Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais

G	A1,F,G,I,3	412kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,1 BE
		2,0 F	13,5 KH	6,4 EW		

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

7,95 €

M2

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	324kj	0,1 g.F	1,2 ZU	1,7 SA	4,5 BE
		1,2 F	10,3 KH	5,4 EW		

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat

S	A1,G,I,1,8	465kj	1,4 g.F	2,1 ZU	1,2 SA	6,5 BE
		3,7 F	15,4 KH	4,4 EW		

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln

G	A1,G,I,1	378kj	0,9 g.F	0,7 ZU	1,7 SA	5,4 BE
		2,8 F	12,3 KH	3,7 EW		

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	281kj	0,5 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	3,6 BE
		1,4 F	7,0 KH	6,6 EW		

Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

S	A1,G,I,1,1	324kj	1,2 g.F	1,6 ZU	1,1 SA	3,8 BE
		3,4 F	8,1 KH	3,4 EW		

Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

G	A1,F,G,I	269kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,5 SA	3,9 BE
		0,8 F	8,7 KH	5,0 EW		

Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I	335kj	1,4 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	3,5 BE
		3,8 F	7,8 KH	2,8 EW		

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

7,95 €

M3

Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat

S	A1,G	469kj	1,4 g.F	1,9 ZU	1,2 SA	6,9 BE
		1,1,2,3	3,3 F	15,1 KH	4,8 EW	

Nudelaufauf mit Hackfleisch und Brokkoli

S	A1,G,I,1	667kj	3,5 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	7,1 BE
		7,4 F	15,4 KH	7,8 EW		

Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

R	A1,C,I	499kj	2,1 g.F	2,5 ZU	1,0 SA	5,9 BE
		1,1,3,8	5,3 F	13,0 KH	4,4 EW	

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

S	A1,C,I	582kj	2,7 g.F	3,1 ZU	1,5 SA	7,0 BE
		1,1,3,8	6,5 F	16,5 KH	3,4 EW	

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G	A1,C,G	450kj	1,4 g.F	3,1 ZU	1,3 SA	6,2 BE
		1,1,1,3,8	3,1 F	14,6 KH	5,0 EW	

Knödel Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

S	A1,C	428kj	1,4 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	5,3 BE
		G,I,1,3	3,3 F	14,1 KH	3,8 EW	

Linzen-Bolognese mit Nudeln

V	A1,I	394kj	0,1 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	7,3 BE
		0,5 F	18,0 KH	3,8 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,25 €

M4

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I	382kj	0,6 g.F	1,6 ZU	1,6 SA	7,4 BE
		1,5 F	14,3 KH	5,6 EW		

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I	251kj	0,2 g.F	1,3 ZU	1,7 SA	3,2 BE
		0,9 F	7,2 KH	4,9 EW		

Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,I	448kj	1,4 g.F	2,8 ZU	1,6 SA	5,7 BE
		3,3 F	13,2 KH	5,5 EW		

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R	A1,G,I	417kj	0,4 g.F	1,6 ZU	1,5 SA	5,2 BE
		2,1 F	11,6 KH	7,3 EW		

Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,C,D	468kj	1,5 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	4,8 BE
		G,I,1,3,8	5,1 F	10,7 KH	5,2 EW	

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle

R	A1,C,I,1,8	285kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,4 F	9,5 KH	4,0 EW		

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen

G	A1,G,I	437kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,8 SA	4,8 BE
		1,3,8	4,4 F	9,8 KH	5,8 EW	

Vegetarisch
fleischlos & lecker

7,25 €

M5

Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln

V	A1,F,I,8	449kj	0,1 g.F	4,5 ZU	1,4 SA	8,1 BE
		0,4 F	21,5 KH	3,8 EW		

Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

V	A1,C,G	361kj	0,7 g.F	1,4 ZU	1,0 SA	3,0 BE
		1,1,7	4,0 F	7,8 KH	4,4 EW	

Makkaroni-Nudelaufauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

V	A1,G,I	739kj	1,5 g.F	2,5 ZU	0,6 SA	13,8 BE
		2,6 F	30,5 KH	6,8 EW		

Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V	A1,G,I,1	482kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,6 SA	7,1 BE
		2,5 F	18,5 KH	4,5 EW		

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree

V	A1,G,I,2	439kj	0,7 g.F	2,7 ZU	1,2 SA	5,8 BE
		4,2 F	13,7 KH	2,4 EW		

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

GLORIA seit 1989

Ihr Menü-Bringdienst

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

7,25 €

M6

Pichelsteiner Eintopf mit frischem 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		

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

R	A1,G,I,1	347kj	1,1 g.F	1,2 ZU	1,9 SA	4,6 BE
		2,4 F	11,8 KH	3,2 EW		

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

S	G,I,1,1,3	395kj	0,2 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	4,1 BE
		4,4 F	8,3 KH	4,4 EW		

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,1,3	210kj	0,3 g.F	0,9 ZU	0,9 SA	3,6 BE
		0,9 F	7,9 KH	2,4 EW		

Italienischer Gemüseeintopf

V	A1,I,1	248kj	0,3 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	4,5 BE
		0,8 F	10,7 KH	1,5 EW		

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

Menüpreise



Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G	A1,C,G	643kj	4,3 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,5 BE
		1,1,3,8	9,9 F	11,2 KH	4,9 EW	

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

S	C,G,I,1,3,8	293kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,3 SA	0,9 BE
		3,4 F	3,1 KH	6,3 EW		

Frische Salate der Saison mit Thunfischbrust dazu Cocktail-Dressing

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

Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing

F	C,D,G	433kj	2,0 g.F	1,7 ZU	0,3 SA	0,9 BE
		1,1,3,8	6,3 F	3,4 KH	4,9 EW	

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S	A1,A,2	818kj	3,8 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	3,6 BE
		G,2,7,8	14,4 F	10,2 KH	5,2 EW	

Süßspeise
süße Gaumenfreude

7,25 €

M8

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Eierpannkuchen mit Apfelkompott

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

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

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		

Eierpannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE
---	--------	-------	---------	---------	--------	--------