

Speiseplan 24. KW Montag, 08.06.26 Dienstag, 09.06.26 Mittwoch, 10.06.26 Donnerstag, 11.06.26 Freitag, 12.06.26 Samstag, 13.06.26 Sonntag, 14.06.26

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

7,50 €

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 1,25 €

G	A1,C1, 1,2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE
---	----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“
auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat

Menü-Aufpreis + 1,25 €

G	A1,C1, 1,2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE
---	----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 9,40 €

S	A1,C,G,1,9	394kj, 3,9 F	1,8 g.F, 8,9 KH	1,9 ZU, 5,3 EW	1,3 SA	5,4 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut,
dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,25 €

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

Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut,
dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,25 €

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

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensauce,
dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln

Menü-Aufpreis + 2,75 €

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

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 9,40 €

G	A1,F,G, 1,5,9	337kj, 2,3 F	1,2 g.F, 7,7 KH	1,7 ZU, 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

7,50 €

M1

Mini-Hacksteaks in Bratensauce
dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree

S	A1,C, G,1,1	482kj, 4,9 F	1,7 g.F, 10,1 KH	1,4 ZU, 4,7 EW	1,1 SA	4,6 BE
---	-------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree

S	A1,G, 1,2,3,7	464kj, 6,6 F	2,7 g.F, 8,6 KH	2,0 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	4,0 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse

G	A1,I, 298kj, 1,7 F	0,4 g.F, 9,7 KH	1,0 ZU, 4,0 EW	0,7 SA	4,5 BE
---	--------------------	-----------------	----------------	--------	--------

Geflügel-Schasklikpfanne
auf Zwiebeln und Paprika dazu Reis

G	A1,F,1,8	414kj, 1,4 F	0,4 g.F, 15,5 KH	1,9 ZU, 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Wiener Würstchen auf Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

S	A1,G,1, 1,1,3	389kj, 4,0 F	1,6 g.F, 10,1 KH	1,7 ZU, 3,3 EW	2,3 SA	4,7 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Herzhafter Kasselernacken in Apfelsauce
mit Rotkohl und Kartoffeln

S	A1,1,1,3,8	327kj, 1,9 F	0,7 g.F, 11,0 KH	3,0 ZU, 3,6 EW	2,1 SA	5,1 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

R	A1, 269kj, 0,9 F	0,2 g.F, 7,5 KH	1,4 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	3,3 BE
---	------------------	-----------------	----------------	--------	--------

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

7,95 €

M2

Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce
mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti

G	A1,F,G,1	408kj, 0,9 F	0,3 g.F, 15,1 KH	2,0 ZU, 7,0 EW	0,8 SA	6,8 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln

S	A1,G,1	400kj, 1,6 F	0,2 g.F, 13,7 KH	0,8 ZU, 5,9 EW	2,4 SA	6,2 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Bratwurst in Sauce
mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln

S	A1,I, 464kj, 6,2 F	2,3 g.F, 9,4 KH	1,4 ZU, 3,9 EW	1,9 SA	4,3 BE
---	--------------------	-----------------	----------------	--------	--------

Seelachs im Backteig
auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

F	A1,D,G,1,1	343kj, 1,1 F	0,4 g.F, 11,5 KH	1,6 ZU, 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gekochte Eier in Sensauce
mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat

V	A1,C, G,1,1	388kj, 4,7 F	1,5 g.F, 8,8 KH	2,6 ZU, 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	-------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle

R	A1,C,1,1	305kj, 2,5 F	1,0 g.F, 8,4 KH	2,3 ZU, 3,8 EW	0,5 SA	4,2 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce
mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln

S	A1,J, 276kj, 0,9 F	0,0 g.F, 7,7 KH	1,1 ZU, 5,2 EW	1,9 SA	3,4 BE
---	--------------------	-----------------	----------------	--------	--------

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

7,95 €

M3

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce dazu Reis

S	A1,C,1	383kj, 1,7 F	0,8 g.F, 14,8 KH	2,3 ZU, 3,7 EW	1,3 SA	6,7 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen vom Rind
in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat

R	A1,1,8	483kj, 3,7 F	0,1 g.F, 15,7 KH	2,4 ZU, 4,4 EW	1,4 SA	6,8 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Fischstäbchen mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

F	A1,D,G,1	411kj, 3,7 F	0,7 g.F, 11,3 KH	2,3 ZU, 4,5 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Spiral-Nudeln mit Tomaten-Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

S	A1,I,2,3	425kj, 1,4 F	0,2 g.F, 17,4 KH	2,3 ZU, 4,1 EW	3,1 SA	7,7 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Hähnchenfleisch süß sauer
mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln

G	A1,F,1,8	458kj, 1,2 F	0,3 g.F, 18,4 KH	2,7 ZU, 5,8 EW	1,4 SA	7,4 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli

V	A1,I, 384kj, 1,2 F	0,2 g.F, 15,7 KH	2,1 ZU, 3,8 EW	1,4 SA	6,6 BE
---	--------------------	------------------	----------------	--------	--------

Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce

V	A1,C,G,1,1	407kj, 2,8 F	1,4 g.F, 13,8 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	0,5 SA	5,0 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,25 €

M4

Schweinelende-Braten („Lummerbraten“)
in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln

S	A1,1,1	304kj, 1,0 F	0,1 g.F, 9,6 KH	1,3 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	4,3 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße

Menü-Aufpreis + 0,70 €

R	A1,G,1,3,8	387kj, 1,2 F	0,1 g.F, 13,3 KH	5,2 ZU, 5,9 EW	2,2 SA	5,5 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“
mit Tomatenspaghetti

G	A1,G,1	548kj, 4,5 F	1,0 g.F, 16,9 KH	1,6 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	6,6 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Filettöpfchen
Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln

S	A1,G,1,1	255kj, 0,7 F	0,2 g.F, 7,5 KH	1,3 ZU, 5,4 EW	2,0 SA	3,3 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Blauer Seehecht („Hoki“)
Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln

Menü-Aufpreis + 0,70 €

F	A1,D,G,1,1	390kj, 2,5 F	0,7 g.F, 11,5 KH	1,6 ZU, 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenbrust
in feiner Sauce mit Blattspinat und Nudeln („Penne Rigate“)

G	A1,F,G,1,1	420kj, 1,2 F	0,5 g.F, 14,5 KH	0,9 ZU, 7,6 EW	0,9 SA	7,0 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Grüne Tagliatelle (Bandnudeln)
mit Hack und Champignons in Sauerrahm

R	A1,C,G, 1,1,1,2	489kj, 4,1 F	2,1 g.F, 13,1 KH	1,0 ZU, 6,4 EW	2,0 SA	5,5 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Vegetarisch
fleischlos & lecker

7,25 €

M5

Maultaschen (vegetarisch)
in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat

V	A1,C, G,1,1	609kj, 5,3 F	2,7 g.F, 17,9 KH	3,1 ZU, 6,3 EW	1,1 SA	8,3 BE
---	-------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce und Karottenpüree

V	A1,F,G,1,1	324kj, 2,4 F	0,8 g.F, 10,6 KH	2,2 ZU, 2,7 EW	0,4 SA	4,3 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge“)
mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat

V	G, 349kj, 1,4 F	0,2 g.F, 11,7 KH	2,5 ZU, 5,3 EW	0,7 SA	6,2 BE
---	-----------------	------------------	----------------	--------	--------

Kräuterseitling „Schnitzel“
mit heller Kräutersauce auf Gemüseris

V	A1,C,G,1,1	500kj, 3,7 F	0,8 g.F, 18,0 KH	1,8 ZU, 3,1 EW	1,3 SA	6,5 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken

V	A1,G,1,1	366kj, 3,1 F	1,9 g.F, 10,1 KH	1,5 ZU, 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

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

GLORIA seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

7,25 €

M6

Spaghetti „Bolognese“
dazu Gurkensalat

R	A1,C,1, 1,1,3,8	434kj, 3,2 F	1,1 g.F, 14,0 KH	1,9 ZU, 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage

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

Deftiger Erbseneintopf
mit Bockwurst

S	G,1,1,1,3	371kj, 4,0 F	1,6 g.F, 8,2 KH	0,6 ZU, 4,2 EW	0,9 SA	4,0 BE
---	-----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Mexikanischer Bohneneintopf
mit Rauchfleisch

S	A1,I,2,3	450kj, 2,3 F	0,8 g.F, 11,7 KH	1,3 ZU, 5,6 EW	0,4 SA	5,4 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasseler und frischem Porree

S	A1,G,1,1,3	274kj, 1,6 F	0,7 g.F, 9,9 KH	0,9 ZU, 2,7 EW	0,5 SA	4,5 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

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

Menüpreise



Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Paniertes Schweineschnitzel
mit frischen Salaten und Senf

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

Thunfischsalat nach „Art des Hauses“
dazu French-Dressing

F	C,D,G,1, 1,1,3,8	463kj, 8,5 F	3,1 g.F, 4,2 KH	2,5 ZU, 4,1 EW	0,5 SA	1,2 BE
---	------------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing

G	A1,F,G,3	384kj, 2,6 F	0,4 g.F, 8,7 KH	1,5 ZU, 7,9 EW	0,4 SA	2,6 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------


Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

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

Elsässer-Salat
Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing

V	C,1,1,3,8	243kj, 3,8 F	0,8 g.F, 4,0 KH	2,8 ZU, 1,1 EW	0,3 SA	1,2 BE
---	-----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

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



Süßspeise
süße Gaumenfreude

7,25 €

M8

Milchreis mit heißen Kirschen

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

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

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

Griesflammeri „Baden Baden“
mit Fruchtsoße

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

Germknödel
mit Vanillesauce

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

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

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

Milchreis mit roter Grütze

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

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1,7	649kj, 5,0 F	1,4 g.F, 23,4 KH	13,5 ZU, 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE
---	------------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

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

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G, 1,1,3,8	616kj, 10,9 F	2,8 g.F, 4,0 KH	2,8 ZU, 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE
---	-----------------	---------------	-----------------	----------------	--------	--------

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot

V	A1,C,G, 1,1,3,8	714kj, 10,1 F	3,9 g.F, 13,5 KH	2,7 ZU, 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE
---	-----------------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

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

G	A1,C,G, 1,1,3,7	979kj, 8,8 F	4,9 g.F, 22,3 KH	0,5 ZU, 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE
---	-----------------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Fischplatte nach Angebot
mit Brot und Butter

F	A1,A2,D,8	853kj, 12,1 F	5,0 g.F, 14,6 KH	1,9 ZU, 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE
---	-----------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	796kj, 13,9 F	6,0 g.F, 12,7 KH	3,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE
---	-------------------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

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

V	A1,A2, G,1,2	1022kj, 13,6 F	8,6 g.F, 18,4 KH	4,1 ZU, 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	--------------	----------------	------------------	-----------------	--------	--------