

Speiseplan 25. KW Montag, 15.06.26 Dienstag, 16.06.26 Mittwoch, 17.06.26 Donnerstag, 18.06.26 Freitag, 19.06.26 Samstag, 20.06.26 So., 21.06.26 Ende der Spargelsaison

Spezielles & Regionales
der besondere Genuss

8,40 €

Gedünstetes Rotbarschfilet, natur dazu Remouladensauce, dazu Paprikawürfel 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		

Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C,G,I,I2,3,9	980 kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln

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

Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt)

S	A1,A2,C,G,I,I2,3,9	980 kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		

Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops

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

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	

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln

F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	4,5 BE
		2,3 F	7,5 KH	4,0 EW		

Tagesmenü
gut bürgerlich & herzhaft

8,40 €

M1

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

S	A1,C,G,I,I1	432kj	1,6 g.F	1,7 ZU	1,9 SA	5,0 BE
		4,6 F	10,7 KH	4,8 EW		

Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln

S	A1,C,I,G,I,I1,8	327kj	1,0 g.F	2,6 ZU	2,1 SA	4,4 BE
		3,0 F	9,3 KH	3,3 EW		

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

V	J	658kj	2,5 g.F	3,9 ZU	2,8 SA	5,3 BE
		9,8 F	12,0 KH	4,7 EW		

Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße

S	A1,G,I,1,3	312kj	0,1 g.F	0,5 ZU	1,4 SA	3,9 BE
		1,2 F	9,9 KH	5,4 EW		

Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	288kj	0,4 g.F	1,3 ZU	1,9 SA	4,2 BE
		1,2 F	9,5 KH	4,3 EW		

Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln

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

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

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

Diabetiker
brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost

8,85 €

M2

Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree

R	A1,C,G,I,I1	380kj	1,1 g.F	1,5 ZU	1,3 SA	4,8 BE
		3,0 F	9,7 KH	5,4 EW		

Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I,1	329kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	4,8 BE
		1,1 F	10,8 KH	6,0 EW		

Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis

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

Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln

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

Pikantes Schweinegulasch mit Gabelspaghetti

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

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch

R	A1,I,1	249kj	0,4 g.F	0,3 ZU	0,5 SA	3,9 BE
		1,5 F	8,5 KH	2,8 EW		

Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

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

Schonkost
salzreduziert & bekömmlich

8,85 €

M3

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

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

Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti

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

Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse

S	A1,G,I,3	307kj	0,6 g.F	3,0 ZU	1,0 SA	4,6 BE
		1,7 F	10,1 KH	4,0 EW		

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

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

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

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

Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze)

V	A1,G,I	435kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,4 SA	7,5 BE
		1,7 F	17,6 KH	3,0 EW		

Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni

V	A1,C,G,I,1	454kj	0,1 g.F	2,3 ZU	1,1 SA	8,5 BE
		1,4 F	19,6 KH	4,0 EW		

Für Feinschmecker
Unser Premium

9,95 €

M4

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

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

Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln

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

Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree

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

Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl

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

Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat

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

Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen

S	A1,G,I,3	270kj	0,0 g.F	0,7 ZU	2,1 SA	3,1 BE
		0,9 F	7,9 KH	5,3 EW		

Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln

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

Vegetarisch
fleischlos & lecker

8,15 €

M5

Italienische Gemüsepasta pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln

V	A1,I,1,8	413kj	0,3 g.F	3,2 ZU	1,6 SA	7,3 BE
		1,0 F	18,1 KH	3,2 EW		

Gebratenes Wokgemüse in Currysauce und Langkornreis

V	A1,F,I,8	388kj	0,1 g.F	4,7 ZU	1,3 SA	7,8 BE
		0,3 F	19,7 KH	2,3 EW		

Gemüseragout mit Erbsenpüree

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

Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris

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

Makkaroni-Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat

V	A1,I	392kj	0,1 g.F	3,6 ZU	2,4 SA	7,6 BE
		1,0 F	17,5 KH	2,8 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 selbstverständlich ein leckeres Dessert!

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

Eintopf & Pasta
einfach & herzhaft

8,15 €

M6

Grüne Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Bockwürstchen

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

Linseneintopf mit Geflügelbratwurst

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

Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen

G	A1,C,I,1,1	359kj	1,3 g.F	3,5 ZU	0,6 SA	6,1 BE
		3,2 F	12,2 KH	1,7 EW		

Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln

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

Porree-Eintopf mit Geflügelbulette

G	A1,C,G,I,1,1	343kj	1,6 g.F	2,6 ZU	0,4 SA	5,1 BE
		3,4 F	10,6 KH	2,0 EW		

Salat & Co
kalt servierte Spezialitäten

7,25 €

M7

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf

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

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

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

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

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

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing

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

Zwei Frikadellen mit Nudelsalat

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

Süßspeise
süße Gaumenfreude

8,15 €

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		

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		

Eierpfannkuchen 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		

Quarkstrudel mit Vanillesauce

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

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

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

Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

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

Beerengrütze mit Vanillesauce

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

KALTMENÜ
zum Abendbrot serviert

5,95 €

M9

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

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

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S	A1,A2,C,G,I,3,8	877kj	5,6 g.F	0,7 ZU
---	-----------------	-------	---------	--------