Speiseplan 45. KW

	Montag, 02.11.26	Dienstag, 03.11.26	Mittwoch, 04.11.26	Donnerstag, 05.11.26	Freitag, 06.11.26	Samstag, 07.11.26	Sonntag, 08.11.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85 €	**Auftakt zur Grünkohlsaison** **„Grünkohlplatte“** - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 € S A1,F,I,J,2,5 379kj 4,8 F 1,8 g.F 8,4 KH 0,2 ZU 3,3 EW 0,7 SA 4,1 BE	**Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“** (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 € S R A1,I,3 672kj 1,4 F 0,5 g.F 8,0 KH 2,3 ZU 5,1 EW 1,6 SA 4,2 BE	**Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“** (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 € S R A1,I,3 672kj 1,4 F 0,5 g.F 8,0 KH 2,3 ZU 5,1 EW 1,6 SA 4,2 BE	**Champignons** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S A1,C,G, I,J,2,4,9 508kj 6,4 F 1,5 g.F 10,3 KH 0,8 ZU 5,3 EW 0,7 SA 3,9 BE	**Champignons** mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler Menü-Aufpreis + 1,25 € S A1,C,G, I,J,2,4,9 508kj 6,4 F 1,5 g.F 10,3 KH 0,8 ZU 5,3 EW 0,7 SA 3,9 BE	**Gebratenes Forellenfilet** mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,D,G, I,5,9 297kj 1,4 F 0,5 g.F 9,8 KH 2,5 ZU 4,7 EW 1,4 SA 4,4 BE	**Gebratenes Forellenfilet** mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,D,G, I,5,9 297kj 1,4 F 0,5 g.F 9,8 KH 2,5 ZU 4,7 EW 1,4 SA 4,4 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85 € M1	**Hamburger Rinderfrikadelle** in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle R A1,C,G, I,J,1,8 327kj 2,0 F 0,9 g.F 10,3 KH 2,3 ZU 4,3 EW 1,4 SA 4,7 BE	**Linseneintopf** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G I,1,2,3 349kj 3,0 F 1,0 g.F 9,3 KH 0,6 ZU 4,0 EW 0,9 SA 4,5 BE	**Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch** dazu Gemüse und würzige Tomatensauce G A1,F,I,8 438kj 0,7 F 0,2 g.F 18,3 KH 5,6 ZU 5,5 EW 0,7 SA 7,7 BE	**Frische Kartoffelpuffer** („Reibekuchen“) mit leckerem Apfelmus (kalt) V A1,C,3 559kj 5,0 F 0,5 g.F 18,9 KH 8,6 ZU 1,7 EW 0,7 SA 7,2 BE	**Geflügel-Currywurst** mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat G A1,C,I, J,1,3,8 606kj 7,7 F 2,6 g.F 17,0 KH 3,9 ZU 2,8 EW 1,5 SA 7,1 BE	**Bunter Gemüseeintopf** der Saison mit Geflügelwurstwürfeln G A1,J,1,2,3 291kj 2,7 F 0,3 g.F 9,1 KH 0,9 ZU 2,5 EW 1,0 SA 4,1 BE	**Geflügel Cordon Bleu** in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln G A1,C,G,I 375kj 2,3 F 0,6 g.F 11,9 KH 1,2 ZU 4,7 EW 2,0 SA 5,4 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Nürnberger Rostbratwürstchen** auf Sauerkraut und Kartoffelpüree S A1,G,1,2,3 481kj 6,4 F 2,3 g.F 8,4 KH 1,9 ZU 5,3 EW 1,8 SA 3,7 BE	**Bunte Gemüseplatte** mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli V A1,G,I 406kj 1,8 F 0,8 g.F 16,1 KH 2,1 ZU 3,4 EW 1,2 SA 7,1 BE	**Frikadelle** auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln S A1,C, G,I,J,1 371kj 3,6 F 1,3 g.F 9,9 KH 0,9 ZU 4,1 EW 1,7 SA 4,1 BE	**„Gutsherrentopf“** **kräftiger Gemüsetopf** mit Geflügelwurstwürfel G A1,I,1,2,3 291kj 2,7 F 0,3 g.F 9,1 KH 0,9 ZU 2,5 EW 1,0 SA 4,1 BE	**Fleischbällchen** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree S A1,C,G, I,J,1,8 384kj 5,1 F 1,8 g.F 7,2 KH 1,4 ZU 4,3 EW 1,0 SA 3,6 BE	**Feine Bratwurst** in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln S A1,I 484kj 6,4 F 2,3 g.F 10,0 KH 1,6 ZU 4,2 EW 1,8 SA 4,4 BE	**Elsässer Schweinebraten** mit Brokkoli und Salzkartoffeln S A1,J,1 304kj 1,1 F 0,1 g.F 9,2 KH 1,1 ZU 5,7 EW 1,4 SA 3,9 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S A1,I,2,3 410kj 4,1 F 1,6 g.F 10,8 KH 1,6 ZU 3,5 EW 1,6 SA 4,8 BE	**Geflügelkräuterbällchen** in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis G A1,C, G,I,J,1 507kj 3,2 F 1,4 g.F 19,3 KH 3,3 ZU 3,3 EW 1,2 SA 8,2 BE	**Seelachsfilet natur** in Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis F A1,D,G,I,1 346kj 1,4 F 0,5 g.F 12,9 KH 2,2 ZU 4,9 EW 0,9 SA 5,8 BE	**Hamburger Heringsstipp in Sahne** mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,G,I,1,3,8 514kj 6,1 F 2,0 g.F 12,2 KH 4,0 ZU 4,3 EW 2,3 SA 5,4 BE	**Chinesische Nudelpfanne** mit zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I,8 446kj 0,5 F 0,1 g.F 18,4 KH 3,8 ZU 6,6 EW 1,7 SA 7,1 BE	**Gemüseschnitzel** mit Kräutersauce dazu Gemüsereis V A1,C,G,I,1 449kj 2,9 F 0,7 g.F 17,2 KH 2,1 ZU 3,1 EW 1,2 SA 6,5 BE	**Gemüse-Ragout** mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis V I,2 388kj 3,3 F 1,7 g.F 13,3 KH 2,7 ZU 2,1 EW 1,0 SA 5,6 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 10,40 € M4	**Gebratenes Hähncheninnenfilet** in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse G A1,G,I 404kj 1,0 F 0,3 g.F 14,0 KH 1,1 ZU 7,3 EW 1,6 SA 6,3 BE	**Rheinischer Sauerbraten** mit Salzkartoffeln und Apfelmus Menü-Aufpreis + 0,70 € R A1,3 391kj 0,9 F 0,0 g.F 14,4 KH 7,2 ZU 5,7 EW 1,5 SA 6,3 BE	**Jägerschnitzel** mit Salzkartoffeln und Möhrensalat S A1,C,G,I,1 427kj 3,6 F 1,1 g.F 10,3 KH 2,0 ZU 6,4 EW 1,3 SA 4,9 BE	**Rindersaftgulasch** mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln R A1,G,1,3,8 305kj 1,2 F 0,3 g.F 10,0 KH 2,3 ZU 4,6 EW 1,5 SA 4,2 BE	**Backfischfilet vom Seelachs** in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € F A1,D,G,I,1 320kj 1,0 F 0,3 g.F 11,8 KH 2,7 ZU 4,8 EW 1,2 SA 5,6 BE	**Hähnchensteaks** in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Spiralnudeln („Fusilli“) G A1,G,I 363kj 0,7 F 0,2 g.F 13,4 KH 0,6 ZU 5,8 EW 3,0 SA 5,1 BE	**Schweinefilet** in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle S A1,C, G,I,1,8 276kj 1,2 F 0,5 g.F 9,4 KH 2,6 ZU 4,1 EW 1,3 SA 4,2 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,60 € M5	**Schweizer Kartoffelrösti** mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce V A1,G, I,J,1,3 424kj 4,8 F 2,5 g.F 11,3 KH 1,3 ZU 3,0 EW 0,6 SA 4,6 BE	**Gemüsebratwurst** in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln V A1,C,F, G,I,J,1,8 401kj 3,5 F 0,4 g.F 11,6 KH 2,3 ZU 4,0 EW 1,6 SA 5,1 BE	**Käsetortellini** mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat V A1,C,G,I 296kj 1,3 F 0,2 g.F 12,0 KH 3,7 ZU 2,0 EW 1,1 SA 5,5 BE	**Eieromelette** mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln V A1,C, G,I,1,7 305kj 2,3 F 0,4 g.F 8,4 KH 1,9 ZU 3,8 EW 1,7 SA 3,8 BE	**Farfalle (Nudeln)** in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat V A1,C,I,J, 1,3,8 432kj 1,8 F 0,7 g.F 18,2 KH 3,2 ZU 2,9 EW 1,8 SA 8,4 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,60 € M6	**Rosenkohleintopf** mit Kartoffeln und Kasselerwürfel S A1,I,1,3 211kj 0,9 F 0,3 g.F 7,6 KH 1,2 ZU 2,9 EW 1,2 SA 3,5 BE	**Südländische Nudelpfanne** mit Tomaten, Paprika und Auberginen V A1,I 820kj 0,7 F 0,2 g.F 39,8 KH 3,3 ZU 6,6 EW 0,3 SA 16,7 BE	**Gekochte Eier** auf Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C,G,I,1 372kj 3,3 F 1,2 g.F 10,1 KH 1,1 ZU 4,2 EW 2,0 SA 4,1 BE	**Herzhafte Gemüsebolognese** mit Vollkornnudeln V A1,I 399kj 0,6 F 0,1 g.F 18,4 KH 3,0 ZU 3,2 EW 1,7 SA 7,1 BE	**Schnibbelbohnen-Eintopf** mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,1,3 220kj 0,8 F 0,3 g.F 8,1 KH 0,9 ZU 2,9 EW 0,8 SA 3,7 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60 € M7	**Wiener Würstchen** mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,I, 1,3,7,8 653kj 10,8 F 4,7 g.F 10,8 KH 0,8 ZU 3,6 EW 0,9 SA 3,6 BE	**Shrimps-Salatteller** mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing F C,D,G,I, J,1,3,8 232kj 2,9 F 1,2 g.F 3,8 KH 2,1 ZU 2,9 EW 0,6 SA 1,0 BE	**Italienischer Tomatensalat** mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing V C,G,I,1,3,8 368kj 6,6 F 2,8 g.F 2,9 KH 0,9 ZU 3,1 EW 1,2 SA 1,0 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,3 383kj 2,6 F 0,4 g.F 8,7 KH 1,6 ZU 7,8 EW 0,4 SA 2,6 BE	**Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,I, I,,1,3,8 314kj 5,5 F 3,0 g.F 2,7 KH 1,6 ZU 3,4 EW 0,5 SA 0,9 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,60 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,I 439kj 1,5 F 0,7 g.F 20,2 KH 12,7 ZU 2,4 EW 0,1 SA 8,5 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,C,G,3 570kj 2,4 F 0,7 g.F 23,6 KH 11,9 ZU 3,7 EW 0,3 SA 10,0 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V A1,G,I 436kj 1,3 F 0,6 g.F 20,1 KH 14,1 ZU 2,6 EW 0,1 SA 8,4 BE	**Süße Milchnudeln** mit heißen Kirschen V A1,G,I 708kj 1,2 F 0,5 g.F 28,8 KH 15,2 ZU 3,4 EW 0,1 SA 12,1 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V G,3 452kj 1,5 F 0,7 g.F 21,1 KH 14,2 ZU 2,3 EW 0,1 SA 8,9 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker V A1,C,G 723kj 4,7 F 1,3 g.F 25,9 KH 13,7 ZU 6,6 EW 0,4 SA 5,9 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,I 625kj 3,0 F 0,8 g.F 26,3 KH 13,0 ZU 3,8 EW 0,4 SA 8,8 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3,8 510kj 6,7 F 2,7 g.F 10,0 KH 0,8 ZU 5,4 EW 0,5 SA 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G A1,A2,G, I,3,7 963kj 13,0 F 5,7 g.F 15,1 KH 0,9 ZU 12,6 EW 1,5 SA 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C, G,I,3,8 877kj 13,9 F 5,6 g.F 13,7 KH 0,7 ZU 6,8 EW 1,3 SA 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G A1,C,G, I,1,3,8 806kj 13,3 F 5,7 g.F 11,0 KH 2,6 ZU 7,5 EW 0,6 SA 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1,2,3 503kj 5,9 F 1,3 g.F 11,6 KH 2,2 ZU 5,0 EW 0,3 SA 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“** mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,G, I,1,2,3,7, 1018kj 19,7 F 4,3 g.F 10,7 KH 1,4 ZU 5,3 EW 1,7 SA 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G, I,1,3,8 861kj 15,1 F 6,7 g.F 13,0 KH 0,7 ZU 5,0 EW 1,0 SA 3,8 BE

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

GLORIA® seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

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

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

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fernfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [I]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; P.=Rind, S.=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [K]= Senf / Senferzeugnisse ; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse ; P.=Rind, S.=Schwein, F.=Fisch, G.= Geflügel, W= Wild, V.= Vegetarisch, L.= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen sind mit gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.