Speiseplan 28. KW

	Montag, 06.07.26	Dienstag, 07.07.26	Mittwoch, 08.07.26	Donnerstag, 09.07.26	Freitag, 10.07.26	Samstag, 11.07.26	Sonntag, 12.07.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85 €	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Paprikakartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F A1,D, 280kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA S G,I,9 1,7 F 8,4 KH 4,3 EW 3,6 BE	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Paprikakartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F A1,D, 280kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA S G,I,9 1,7 F 8,4 KH 4,3 EW 3,6 BE	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,75 €** G J,2,3,5 463kj 1,7 g.F 4,7 ZU 1,8 SA 4,0 F 11,8 KH 6,4 EW 4,5 BE	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,75 €** G J,2,3,5 463kj 1,7 g.F 4,7 ZU 1,8 SA 4,0 F 11,8 KH 6,4 EW 4,5 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G A1,C,I,J, 407kj 1,3 g.F 1,2 ZU 1,2 SA 2,3,5 3,8 F 12,0 KH 3,6 EW 4,8 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G A1,C,I,J, 407kj 1,3 g.F 1,2 ZU 1,2 SA 2,3,5 3,8 F 12,0 KH 3,6 EW 4,8 BE	**Eisbeinfleisch** auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln **Menü-Aufpreis + 2,25 €** S A1,G,2, 485kj 0,7 g.F 1,7 ZU 6,9 SA 4,5,9 7,0 F 8,9 KH 3,5 EW 4,5 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft M1 8,85 €	**Hähnchenfilet** in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli G A1,F,G,I,1 446kj 0,5 g.F 1,2 ZU 2,2 SA 1,5 F 14,3 KH 8,3 EW 6,6 BE	**„Falscher Hase“** (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree S A1,C, 342kj 1,5 g.F 1,6 ZU 1,0 SA G,I,J,1 4,1 F 7,4 KH 4,0 EW 3,3 BE	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S A1,G, 464kj 2,7 g.F 2,0 ZU 1,5 SA 1,2,3,7 6,6 F 8,6 KH 3,4 EW 4,0 BE	**Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“)** in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln S A1,C,I,J 474kj 1,1 g.F 0,9 ZU 2,4 SA 3,5 F 14,8 KH 5,3 EW 6,3 BE	**Gemischte Vollkornspirelli** (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat R A1,C,I, 420kj 1,2 g.F 1,4 ZU 1,2 SA J,1,3,8 3,0 F 13,7 KH 4,4 EW 6,1 BE	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I 300kj 0,1 g.F 1,3 ZU 1,8 SA 1,4 F 8,9 KH 5,1 EW 3,8 BE	**Wiener Sahneleber** mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree S A1,G,I,1 353kj 0,9 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 2,6 F 8,7 KH 5,8 EW 4,0 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost M2 8,85 €	**Kräuterbratwurst** in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln S A1,I 536kj 2,2 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 6,0 F 10,4 KH 3,6 EW 4,8 BE	**Hähnchenkeule** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,I,1 435kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 4,8 F 8,7 KH 6,2 EW 4,7 BE	**Geflügelfrikadelle** in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis G A1,C,G,I,J 431kj 1,1 g.F 2,2 ZU 1,4 SA 2,5 F 16,7 KH 2,7 EW 7,1 BE	**Gebackener Seelachs** mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree F A1,D,G,J,1 367kj 0,7 g.F 2,2 ZU 0,8 SA 2,1 F 11,6 KH 5,1 EW 4,8 BE	**Schweinerückenbraten** in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle S A1,C,I,1 343kj 0,2 g.F 1,5 ZU 0,9 SA 1,4 F 11,3 KH 5,9 EW 5,0 BE	**Kräftiger Hühnersuppeneintopf** mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln G A1,I 298kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,7 SA 1,7 F 9,7 KH 4,0 EW 4,5 BE	**Rinderhacksteak** mit Blumenkohl und Salzkartoffeln R A1,C,I,J,1 328kj 0,8 g.F 0,9 ZU 1,7 SA 1,9 F 9,6 KH 5,1 EW 4,6 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich M3 8,85 €	**„Nasi Goreng“** Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I,8 428kj 0,2 g.F 3,3 ZU 1,3 SA 0,7 F 18,4 KH 5,3 EW 6,6 BE	**Gebackener Fleischkäse** in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln S A1,J,2,3,7 378kj 1,6 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 4,2 F 8,6 KH 3,8 EW 3,4 BE	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F A1,D, 439kj 1,2 g.F 1,5 ZU 1,1 SA G,I,1 4,4 F 11,2 KH 4,6 EW 4,5 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C, 658kj 2,7 g.F 5,2 ZU 1,3 SA J,1,3,8 6,7 F 21,4 KH 2,3 EW 8,6 BE	**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 1,2 F 15,3 KH 5,6 EW 5,8 BE	**Spaghetti in Curryrahm** und buntem Gemüse V A1,G,I,K 465kj 1,6 g.F 1,5 ZU 1,3 SA 4,2 F 15,1 KH 2,9 EW 6,3 BE	**Tortellini „Vegetarische Art“** in fruchtiger Tomatensauce V A1,C,G,I 283kj 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 0,7 F 12,5 KH 2,2 EW 4,9 BE
Für Feinschmecker Unser Premium M4 10,40 €	**Schweineroulade „Hausfrauen Art“** mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** S A1,I,L 321kj 0,8 g.F 3,1 ZU 2,3 SA 1,2,8 1,9 F 9,9 KH 4,2 EW 4,7 BE	**Zartes Geflügelfilet „Alfredo“** in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti G A1,G,I,1 403kj 1,2 g.F 1,4 ZU 1,1 SA 2,3 F 10,6 KH 8,1 EW 4,1 BE	**Herzhafter Spießbraten** auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat S A1,C,I,J 472kj 2,0 g.F 1,2 ZU 0,5 SA J,1,3,8 6,1 F 10,8 KH 3,3 EW 4,7 BE	**Rinderschmorbraten** mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R A1,G,I,3 334kj 0,0 g.F 1,7 ZU 1,3 SA 0,9 F 11,4 KH 5,8 EW 4,7 BE	**Seelachsfilet gedünstet** mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchinigemüse und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F A1,D,G,I 281kj 0,6 g.F 1,6 ZU 2,2 SA 1,3 F 9,7 KH 4,4 EW 4,1 BE	**Zarter Schweinenackenbraten** in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I 352kj 1,3 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 3,7 F 8,2 KH 3,4 EW 3,6 BE	**Lachsfilet** an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F A1,D,G,I,1 390kj 0,8 g.F 0,9 ZU 0,9 SA 1,9 F 13,3 KH 5,4 EW 6,0 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker M5 8,60 €	**Gefüllte Paprikaschote** mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis V A1,C,I 413kj 0,7 g.F 2,6 ZU 1,0 SA 2,1 F 14,9 KH 4,4 EW 6,8 BE	**Bunte Kartoffelpfanne** mit Blattspinat und feinem Käse überbacken V A1,G,I,1 420kj 2,6 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 4,5 F 10,6 KH 4,2 EW 4,8 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,8 402kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 0,4 F 17,2 KH 2,2 EW 6,9 BE	**Brokkoliröschen** mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln V A1,G,H1,I 353kj 1,2 g.F 2,0 ZU 1,9 SA 2,6 F 11,3 KH 2,9 EW 4,7 BE	**Leckeres Paprikagemüse** mit Risotto (Reis) V A1,G,I,1 407kj 1,9 g.F 3,2 ZU 0,5 SA 3,6 F 13,2 KH 2,7 EW 5,0 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft M6 8,60 €	**Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“** mit Krakauerwurst S A1,G,I, 398kj 1,9 g.F 1,1 ZU 0,8 SA 1,2,3 4,5 F 9,7 KH 3,8 EW 4,9 BE	**Rigatoni-Nudeln** mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing S A1,C,G,I, 497kj 1,1 g.F 2,4 ZU 1,0 SA J,1,2,3,8 2,6 F 19,3 KH 4,3 EW 8,4 BE	**Möhreneintopf** mit zartem Rindfleisch R A1,I,1 264kj 0,7 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 2,1 F 8,2 KH 2,6 EW 3,7 BE	**Porree-Schlemmertopf** Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln R A1,G,I,1 495kj 1,5 g.F 1,8 ZU 1,0 SA 3,0 F 16,2 KH 6,3 EW 6,4 BE	**Frischer Sommereintopf** mit Geflügelwursteinlage G A1,I,2,3 350kj 0,4 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,6 F 10,5 KH 2,6 EW 4,8 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten M7 7,60 €	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G, 602kj 3,4 g.F 0,9 ZU 0,4 SA J,1,3,8 8,2 F 11,3 KH 6,1 EW 4,5 BE	**Thunfischsalat nach „Art des Hauses“** mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing F C,D,G, 487kj 3,4 g.F 2,0 ZU 0,5 SA J,1,3,8 9,2 F 3,9 KH 4,2 EW 1,0 BE	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G, 423kj 0,7 g.F 2,0 ZU 0,4 SA J,1,3,8 3,4 F 9,3 KH 7,8 EW 2,7 BE	**Frikadelle** mit Nudelsalat und Senf S A1,C,G,I, 931kj 6,9 g.F 0,8 ZU 1,1 SA J,1,3,8 16,6 F 13,2 KH 6,2 EW 4,3 BE	**Mexiko-Salat** frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing V C,J,1,3,8 256kj 0,8 g.F 2,7 ZU 0,4 SA 3,6 F 4,7 KH 1,5 EW 1,5 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude M8 8,60 €	**Milchreis** mit heißen Kirschen V G,I 583kj 0,8 g.F 14,0 ZU 0,1 SA 1,6 F 21,7 KH 2,4 EW 9,1 BE	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V A1,C,G,1 882kj 4,9 g.F 12,2 ZU 0,4 SA 10,5 F 25,3 KH 3,9 EW 11,7 BE	**Griesflammeri „Baden Baden“** mit Fruchtsoße V A1,G,1 440kj 0,6 g.F 14,9 ZU 0,1 SA 1,2 F 20,4 KH 2,6 EW 8,6 BE	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce V A1,C,G,1,7 509kj 0,9 g.F 14,1 ZU 0,2 SA 2,1 F 21,7 KH 3,8 EW 7,7 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten V A1,G,1 436kj 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW 8,4 BE	**Milchreis** mit Zimtpflaumenkompott V G,1 469kj 0,7 g.F 14,3 ZU 0,1 SA 1,5 F 22,2 KH 2,4 EW 9,3 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V A1,C,G,1 699kj 0,9 g.F 14,7 ZU 0,4 SA 1,9 F 33,1 KH 4,0 EW 10,0 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert M9 5,95 €	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R A1,A2,8 613kj 3,1 g.F 4,5 ZU 0,9 SA 6,8 F 13,1 KH 7,4 EW 4,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G, 616kj 2,8 g.F 2,8 ZU 0,8 SA J,1,3,8 10,9 F 4,0 KH 7,6 EW 1,1 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G, 714kj 3,9 g.F 2,7 ZU 1,0 SA J,1,3,8 10,1 F 13,5 KH 6,1 EW 4,8 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G A1,C,G, 979kj 4,9 g.F 0,5 ZU 1,9 SA J,1,3,7 8,8 F 22,3 KH 15,6 EW 5,5 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,D,8 853kj 5,0 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 12,1 F 14,6 KH 8,5 EW 3,4 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I, 796kj 6,0 g.F 3,4 ZU 1,0 SA J,1,3,8 13,9 F 12,7 KH 4,4 EW 5,8 BE	**Käseplatte „Winzer Art“** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, 1022kj 8,6 g.F 4,1 ZU 1,4 SA G,1,2 13,6 F 18,4 KH 11,5 EW 3,6 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 Lieferfag 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= Fermifresch; 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 ; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queensländnuss); [I]= Sellerie/ Selleriererzeugnisse ; [J]= Senf/ Senferzeugnisse ; [K]= Sesam/ Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen/ Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere/ Weichtiererzeugnisse R=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 werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.