Speiseplan 49. KW	Montag, 30.11.26	Dienstag, 01.12.26	Mittwoch, 02.12.26	Donnerstag, 03.12.26	Freitag, 04.12.26	Samstag, 05.12.26	So., 06.12.26, 2. Advent/ Nikolaus
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85 €	**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	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S | A1,I,J,2,5 | 274kj 1,3 F | 0,4 g.F 8,8 KH | 0,2 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 4,0 BE	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S | A1,I,J,2,5 | 274kj 1,3 F | 0,4 g.F 8,8 KH | 0,2 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 4,0 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,J,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,J,3 | 672kj 1,4 F | 0,5 g.F 8,0 KH | 2,3 ZU 5,1 EW | 1,6 SA | 4,2 BE	**Nikolaus-Spezial: Entenbrust** an delikater Orangensauce, mit hausgemachtem Rotkraut-gemüse, dazu kleine Kartoffelknödel **Menü-Aufpreis + 4,75 €** G | A1,G,I, 2,3,5,9 | 307kj 1,4 F | 0,4 g.F 10,4 KH | 3,0 ZU 4,3 EW | 2,2 SA | 4,4 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85 € M1	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S | A1,C, G,I,J,1 | 432kj 4,6 F | 1,6 g.F 10,7 KH | 1,7 ZU 4,8 EW | 1,9 SA | 5,0 BE	**Hackbraten** in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S | A1,C,I, J,1,8 | 327kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,3 KH | 2,6 ZU 3,3 EW | 2,1 SA | 4,4 BE	**Hamburger Heringsstipp** in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln V | 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	**Schweinebraten** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße S | A1,G,I,1,3 | 312kj 1,2 F | 0,1 g.F 9,9 KH | 0,5 ZU 5,4 EW | 1,4 SA | 3,9 BE	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Kasseler und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 322kj 2,2 F | 0,9 g.F 9,5 KH | 1,3 ZU 4,1 EW | 1,8 SA | 4,2 BE	**Geflügelfilets** in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln G | A1,I,8 | 380kj 0,9 F | 0,2 g.F 12,7 KH | 2,8 ZU 7,2 EW | 1,1 SA | 5,7 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G | A1,G,I,3 | 399kj 1,2 F | 0,4 g.F 15,3 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 1,3 SA | 5,8 BE
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,J,1 | 380kj 3,0 F | 1,1 g.F 9,7 KH | 1,5 ZU 5,4 EW | 1,3 SA | 4,8 BE	**Hähncheninnenfilets** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G | A1,G,I,1 | 329kj 1,1 F | 0,4 g.F 10,8 KH | 0,7 ZU 6,0 EW | 1,5 SA | 4,8 BE	**Geflügelbratwurst** in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis G | A1,I,1 | 555kj 8,2 F | 2,5 g.F 12,4 KH | 1,0 ZU 3,5 EW | 1,4 SA | 5,7 BE	**Pangasiusfilet** in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 274kj 1,3 F | 0,6 g.F 8,0 KH | 1,7 ZU 4,7 EW | 1,4 SA | 3,6 BE	**Pikantes Schweinegulasch** mit Gabelspaghetti S | A1,G,I | 478kj 1,5 F | 0,2 g.F 17,9 KH | 0,9 ZU 6,8 EW | 0,7 SA | 7,1 BE	**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf** mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R | A1,I,1 | 249kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,5 KH | 0,3 ZU 2,8 EW | 0,5 SA | 3,9 BE	**Hackbraten** in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln S | A1,C,I,J,1 | 324kj 3,1 F | 1,1 g.F 8,4 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 1,8 SA | 3,7 BE
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 4,8 F | 2,6 g.F 14,9 KH | 2,1 ZU 8,2 EW | 0,7 SA | 6,1 BE	**Wurstgulasch** mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S | A1,I,2, 3,7,8 | 530kj 3,0 F | 1,2 g.F 20,0 KH | 3,0 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 7,9 BE	**Schweineleberragout** in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S | A1,G,I,3 | 307kj 1,7 F | 0,6 g.F 10,1 KH | 3,0 ZU 4,0 EW | 1,0 SA | 4,6 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G | A1,C,I, 1,3,8 | 658kj 6,7 F | 2,7 g.F 21,4 KH | 5,2 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 8,6 BE	**Kartoffelröstis** mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce V | A1,G,I,J,1,3 | 475kj 5,2 F | 2,7 g.F 10,9 KH | 2,1 ZU 3,2 EW | 0,4 SA | 4,1 BE	**Kichererbsen-Curry** mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze) V | A1,G,I | 435kj 1,7 F | 1,1 g.F 17,6 KH | 1,4 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 7,5 BE	**Mais-Lauchtaler** in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni V | A1,C,G,I,1 | 454kj 1,4 F | 0,1 g.F 19,6 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,1 SA | 8,5 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 10,40 € M4	**Schweineschnitzel** in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S | A1,C,G,I,1 | 422kj 3,6 F | 1,1 g.F 10,3 KH | 1,4 ZU 6,5 EW | 0,6 SA | 4,9 BE	**Schweineroulade** mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,70 €** S | A1,I,J,2,8 | 307kj 2,0 F | 0,8 g.F 8,2 KH | 1,7 ZU 4,9 EW | 1,9 SA | 4,0 BE	**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)** auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S | A1,G,1 | 323kj 2,5 F | 0,9 g.F 8,8 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,6 SA | 3,8 BE	**Sauerbratengulasch** mit Spätzle und Rotkohl R | A1,C,1,8 | 352kj 1,2 F | 0,3 g.F 12,5 KH | 4,6 ZU 5,0 EW | 1,4 SA | 6,0 BE	**Gebackenes Seelachsfilet** mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,C,D,G, I,J,1,3,8 | 436kj 2,5 F | 1,0 g.F 13,8 KH | 1,9 ZU 6,2 EW | 1,6 SA | 6,2 BE	**Schweinebraten in Kümmelsauce** mit Romanescogemüse und Klößen S | A1,G,I,3 | 270kj 0,9 F | 0,0 g.F 7,9 KH | 0,7 ZU 5,3 EW | 2,1 SA | 3,1 BE	**Schweinefilet** in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln S | A1,G,I | 288kj 1,9 F | 0,4 g.F 7,8 KH | 1,9 ZU 4,7 EW | 2,6 SA | 3,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,60 € M5	**Italienische Gemüsepasta** pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V | A1,I,1,8 | 413kj 1,0 F | 0,3 g.F 18,1 KH | 3,2 ZU 3,2 EW | 1,6 SA | 7,3 BE	**Gebratenes Wokgemüse** in Currysauce und Langkornreis V | A1,F,I,8 | 388kj 0,3 F | 0,1 g.F 19,7 KH | 4,7 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 7,8 BE	**Gemüseragout** mit Erbsenpüree V | A1,G,I,1 | 294kj 2,8 F | 1,4 g.F 8,7 KH | 1,9 ZU 2,1 EW | 0,4 SA | 3,7 BE	**Gemüsebällchen** mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V | A1,C,G,I,1 | 415kj 2,1 F | 0,7 g.F 16,8 KH | 2,4 ZU 3,0 EW | 1,3 SA | 6,0 BE	**Makkaroni-Nudeln** mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat V | A1,I | 392kj 1,0 F | 0,1 g.F 17,5 KH | 3,6 ZU 2,8 EW | 2,4 SA | 7,6 BE	
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,60 € M6	**Grüne Bohnen-Eintopf** mit Kartoffeln und Bockwürstchen S | A1,I,1,3,7 | 343kj 3,9 F | 1,6 g.F 8,1 KH | 1,3 ZU 3,2 EW | 0,8 SA | 3,9 BE	**Linseneintopf** mit Geflügelbockwurst 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	**Klassischer Möhreneintopf** mit Geflügelkräuterbällchen G | A1,C,I,J,1 | 359kj 3,2 F | 1,3 g.F 12,2 KH | 3,5 ZU 1,7 EW | 0,6 SA | 6,1 BE	**Kürbis-Hähncheneintopf** mit Kartoffeln G | A1,I | 309kj 1,9 F | 0,5 g.F 10,9 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 0,7 SA | 5,1 BE	**Porree-Eintopf** mit Geflügelfrikadelle G | A1,C,G, I,J,1 | 343kj 3,4 F | 1,6 g.F 10,6 KH | 2,6 ZU 2,0 EW | 0,4 SA | 5,1 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	**Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V | C,G,J,L, 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	**„Bayern Mix"** Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S | G,3 | 230kj 2,0 F | 1,1 g.F 3,4 KH | 2,8 ZU 5,1 EW | 0,7 SA | 1,4 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing G | A1,C,F, G,J,1,3,8 | 427kj 3,5 F | 0,8 g.F 9,4 KH | 2,1 ZU 7,7 EW | 0,4 SA | 2,8 BE	**Zwei Frikadellen** mit Nudelsalat S | A1,C,G, I,J,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	
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,60 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,1 | 439kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 12,7 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,5 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze 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	**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	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 882kj 10,5 F | 4,9 g.F 25,3 KH | 12,2 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 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 gebratenem Apfel und Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 504kj 2,4 F | 0,8 g.F 20,5 KH | 8,8 ZU 3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce V | G,1 | 406kj 0,6 F | 0,3 g.F 20,4 KH | 16,3 ZU 1,2 EW | 0,1 SA | 8,5 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,1,3,7 | 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,J,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: [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 ; R=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 ; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.