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
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**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 Geflügelwiener 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** und Gemüse dazu 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 Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus 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,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	**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
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**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 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	**Bulette** 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,I,1 | 304kj 1,1 F | 0,1 g.F 9,2 KH | 1,1 ZU 5,7 EW | 1,4 SA | 3,9 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**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
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**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** **Menü-Aufpreis + 1,00 €** mit Salzkartoffeln und Apfelmus 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	**Gefüllte Rinderroulade** **Menü-Aufpreis + 2,70 €** Hausfrauen Art (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 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	**Rindersaftgulasch** **Menü-Aufpreis + 1,00 €** 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 Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 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 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** **Menü-Aufpreis + 1,70 €** 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. **M5** grün	**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 gut! **M6** gelb	**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	**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 serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**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	**Salatteller mit Shrimps** und 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	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**Frische Salate** der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurtdressing 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	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**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	**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,1 | 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,1 | 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	**Pfannkuchen** 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,1 | 625kj 3,0 F | 0,8 g.F 26,3 KH | 13,0 ZU 3,8 EW | 0,4 SA | 8,8 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**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, J,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, 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, J,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

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte / Menü ohne Salat, Dessert

seit 1989 GLORIA Ihr Menü-Bringdienst

030-456 0810
Fax 030-455 9093
www.gloria-menue.de

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

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fremdfisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; davon: [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Ei / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss; I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Gerste / Gerstenerzeugnisse ; [M]= Hafer / Hafererzeugnisse ; [N]= Roggen / Roggenerzeugnisse ; [O]= Weizen / Weizenerzeugnisse ; A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, 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. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.