Speiseplan 8. KW

	Montag, 17.02.25	Dienstag, 18.02.25	Mittwoch, 19.02.25	Donnerstag, 20.02.25	Freitag, 21.02.25	Samstag, 22.02.25	Sonntag, 23.02.25
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Hähnchenfilet** in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	**Wiegebraten (Hackbraten)** in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree	**Hackfleischbällchen Schwedische Art** in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	**Gemischte Vollkornspirelli Bolognese** vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	**Wiener Sahneleber** mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree
	G A1,F,G,I,1 441kj 1,5 F 0,5 g.F 13,8 KH 1,4 ZU 8,4 EW 2,0 SA 6,3 BE	S A1,C,G, I,J,1 349kj 3,2 F 1,3 g.F 8,2 KH 1,5 ZU 5,1 EW 0,8 SA 3,7 BE	S A1,G,1,2,3 470kj 6,7 F 2,7 g.F 8,8 KH 1,8 ZU 3,4 EW 1,2 SA 4,0 BE	S A1,C,G,I,J 460kj 2,5 F 0,9 g.F 14,7 KH 1,0 ZU 6,4 EW 2,1 SA 6,3 BE	R A1,C,I,J,1,3 426kj 2,8 F 1,1 g.F 14,5 KH 1,7 ZU 4,4 EW 1,1 SA 6,4 BE	S A1,G,I 337kj 1,7 F 0,2 g.F 8,9 KH 1,3 ZU 6,5 EW 1,7 SA 3,9 BE	S A1,G,I,1 502kj 3,4 F 1,2 g.F 13,5 KH 5,4 ZU 7,2 EW 0,8 SA 6,2 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Kräuterbratwurst** in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln	**Hähnchenkeule** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	**Geflügelbulette** in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	**Gebackener Seelachs** mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	**Schweinerückenbraten** in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle	**Kräftiger Hühnersuppeneintopf** mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl)	**Rinderhacksteak** mit Blumenkohl und Salzkartoffeln
	S A1,I,1 531kj 6,1 F 2,3 g.F 10,2 KH 2,4 ZU 3,5 EW 1,7 SA 4,7 BE	G A1,G,I 480kj 6,0 F 1,8 g.F 8,6 KH 0,6 ZU 6,3 EW 1,4 SA 4,7 BE	G A1,C,F, G,I,J,1 412kj 2,4 F 0,3 g.F 13,7 KH 1,2 ZU 4,8 EW 1,3 SA 5,9 BE	F A1,D,G,I,1 391kj 2,3 F 0,8 g.F 13,0 KH 2,0 ZU 5,1 EW 0,8 SA 5,3 BE	S A1,C,G,I 385kj 1,3 F 0,2 g.F 13,0 KH 1,6 ZU 6,8 EW 1,0 SA 5,8 BE	G A1,I 307kj 1,7 F 0,4 g.F 10,6 KH 1,0 ZU 3,5 EW 0,7 SA 4,9 BE	R A1,C,I,1 449kj 3,3 F 1,4 g.F 10,3 KH 1,0 ZU 8,4 EW 1,8 SA 5,0 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Nasi Goreng** Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	**Gebackener Fleischkäse** in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat	**Buntes Hühner ssee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	**Spaghetti in Curryrahm** und buntem Gemüse	**Tortellini Vegetarische Art** in fruchtiger Tomatensauce
	G A1,F,I 436kj 0,7 F 0,2 g.F 18,8 KH 3,4 ZU 5,4 EW 1,3 SA 6,8 BE	S A1,G,I,2,3 377kj 4,1 F 1,7 g.F 8,6 KH 1,5 ZU 3,8 EW 1,7 SA 3,4 BE	F A1,D,G,I,1 454kj 4,5 F 1,3 g.F 11,8 KH 1,4 ZU 4,7 EW 0,8 SA 4,7 BE	G A1,C,I,1,3 494kj 3,5 F 1,3 g.F 15,9 KH 3,5 ZU 5,3 EW 1,5 SA 6,4 BE	G A1,G,I,3 401kj 1,1 F 0,3 g.F 15,7 KH 1,1 ZU 5,5 EW 1,3 SA 5,9 BE	V A1,G,I,K 483kj 4,7 F 1,6 g.F 15,1 KH 1,5 ZU 2,9 EW 1,3 SA 6,3 BE	V A1,C,G,I 331kj 0,8 F 0,2 g.F 12,5 KH 2,8 ZU 2,2 EW 1,1 SA 4,9 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Schweineroulade Hausfrauen Art** mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln — **Menü-Aufpreis + 1,70 €**	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur** mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln — **Menü-Aufpreis + 1,90 €**	**Herzhafter Spießbraten** auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat	**Rinderschmorbraten** mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti — **Menü-Aufpreis + 2,50 €**	**Zarter Schweinerückenbraten** in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	**Lachsfilet** an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln
	S A1,J,I,1,2 311kj 1,4 F 0,5 g.F 11,7 KH 2,5 ZU 3,0 EW 3,1 SA 5,6 BE	F S A1,D,G,I,9 280kj 1,7 F 0,8 g.F 8,4 KH 1,1 ZU 4,3 EW 1,7 SA 3,6 BE	S C,I,J,1,3 541kj 7,6 F 2,5 g.F 10,8 KH 1,3 ZU 4,0 EW 0,7 SA 4,7 BE	R A1,G,I,3 392kj 1,3 F 0,0 g.F 11,2 KH 1,7 ZU 8,4 EW 1,4 SA 4,6 BE	R A1,D,G,I 309kj 1,7 F 0,8 g.F 10,1 KH 2,1 ZU 4,4 EW 1,5 SA 4,3 BE	S A1,G,I 274kj 1,0 F 0,1 g.F 7,9 KH 1,1 ZU 5,8 EW 1,9 SA 3,5 BE	F A1,D,G,I,1 381kj 1,9 F 0,8 g.F 12,7 KH 0,9 ZU 5,6 EW 1,1 SA 5,7 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Gefüllte Paprikaschote** mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	**Bunte Kartoffelpfanne** mit Blattspinat und feinem Käse überbacken	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis	**Brokkoliröschen** mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln	**Leckeres Paprikagemüse** mit Risotto (Reis)		
	V A1,C,I,J 394kj 1,6 F 0,7 g.F 15,8 KH 2,3 ZU 3,5 EW 1,1 SA 6,9 BE	V A1,G,I,1 322kj 3,8 F 2,3 g.F 7,1 KH 0,2 ZU 3,3 EW 0,9 SA 3,2 BE	V A1,I 406kj 0,4 F 0,1 g.F 17,4 KH 2,8 ZU 2,2 EW 1,2 SA 7,0 BE	V A1,G,H1,I 365kj 2,6 F 1,3 g.F 11,4 KH 2,1 ZU 3,2 EW 2,0 SA 4,8 BE	V A1,G,I,1 416kj 3,7 F 1,9 g.F 13,5 KH 3,3 ZU 2,7 EW 0,5 SA 5,1 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Leckere Kartoffelsuppe** Schlesische Art mit Krakauerwurst	**Rigatoni** mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	**Möhreneintopf** mit zartem Rindfleisch	**Porree-Schlemmertopf Rinderhack** mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	**Grünkohleintopf** mit Mettwurst		
	S A1,G,I,J, 1,2,3 406kj 4,5 F 2,0 g.F 10,1 KH 1,1 ZU 3,8 EW 0,8 SA 5,1 BE	S A1,C,I,J, 1,2,3 406kj 1,9 F 0,7 g.F 15,5 KH 3,0 ZU 4,0 EW 1,4 SA 6,8 BE	R A1,I,1 292kj 2,5 F 0,8 g.F 8,2 KH 2,5 ZU 3,4 EW 0,5 SA 3,7 BE	R A1,G,I,1 476kj 2,6 F 1,3 g.F 15,8 KH 1,8 ZU 6,4 EW 0,9 SA 6,2 BE	S A1,F,I,J,1,3 379kj 4,8 F 1,8 g.F 8,4 KH 0,2 ZU 3,3 EW 0,7 SA 4,1 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf	**Thunfischsalat** nach Art des Hauses mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	**Bulette** mit Nudelsalat und Senf	**Mexiko-Salat** frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing		
	S A1,C,G, J,1,3 744kj 10,1 F 4,1 g.F 13,1 KH 1,1 ZU 8,5 EW 0,5 SA 4,2 BE	F C,D,G,J,1,3 599kj 7,3 F 2,2 g.F 4,1 KH 1,9 ZU 5,9 EW 0,3 SA 1,1 BE	G A1,F,G,3 475kj 3,2 F 0,5 g.F 10,8 KH 1,8 ZU 9,8 EW 0,5 SA 2,9 BE	S A1,C,G, I,J,1,3 931kj 15,0 F 6,5 g.F 13,8 KH 0,9 ZU 8,3 EW 1,2 SA 4,5 BE	V C,J,1,3 282kj 4,2 F 0,9 g.F 5,0 KH 2,7 ZU 1,6 EW 0,4 SA 1,7 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße	**Eierpfannkuchen** mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten	**Milchreis** mit Zimtpflaumenkompott	**Germknödel** mit Vanillesauce
	V G,1 601kj 1,6 F 0,8 g.F 22,1 KH 14,6 ZU 2,5 EW 0,1 SA 9,2 BE	V A1,C,G,1 879kj 11,1 F 5,3 g.F 23,8 KH 10,9 ZU 3,9 EW 0,4 SA 11,0 BE	V A1,G,1 502kj 2,3 F 1,1 g.F 21,7 KH 15,7 ZU 2,8 EW 0,1 SA 9,1 BE	V A1,C,G,1 505kj 2,8 F 1,3 g.F 19,8 KH 12,3 ZU 3,8 EW 0,2 SA 7,0 BE	V A1,G,1 555kj 2,3 F 1,1 g.F 24,7 KH 18,8 ZU 2,8 EW 0,1 SA 10,4 BE	V G,1 486kj 1,5 F 0,7 g.F 23,2 KH 15,0 ZU 2,4 EW 0,1 SA 9,7 BE	V A1,C,G,1 695kj 2,6 F 1,3 g.F 31,3 KH 13,1 ZU 4,0 EW 0,4 SA 9,5 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	R A1,A2 626kj 7,3 F 3,7 g.F 11,9 KH 5,4 ZU 8,4 EW 1,0 SA 3,7 BE	S A1,C,G,J, 1,2,3 787kj 15,2 F 3,9 g.F 4,9 KH 3,7 ZU 7,1 EW 1,3 SA 1,5 BE	V A1,C,G, J,1,3 751kj 13,5 F 5,3 g.F 7,8 KH 2,4 ZU 6,6 EW 1,1 SA 2,2 BE	S A1,C,G, J,1,3 1086kj 15,2 F 7,0 g.F 20,7 KH 4,1 ZU 9,5 EW 1,1 SA 5,1 BE	F A1,A2,D,G 974kj 15,1 F 6,2 g.F 14,0 KH 3,2 ZU 9,9 EW 2,2 SA 3,5 BE	S A1,C,G, I,J,1,3 915kj 14,7 F 6,4 g.F 13,6 KH 1,7 ZU 8,3 EW 1,2 SA 5,0 BE	V A1,A2, G,1,2 988kj 6,2 F 3,9 g.F 32,5 KH 2,1 ZU 10,8 EW 1,6 SA 6,0 BE

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet (A1= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); B1= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; C1= Eier / Eierzeugnisse ; D1= Fisch / Fischerzeugnisse ; E1= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; F1= Soja / Sojaerzeugnisse ; G1= Milch / Milcherzeugnisse ; H1= Schalenfrüchte: H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); I1= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; J1= Senf / Senferzeugnisse ; K1= Sesam / Sesamerzeugnisse ; L1= Schwefeldioxid und Sulfite; M1= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; N1= 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. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Die Wertangaben beziehen sich auf das Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

seit 1989 GLORIA Ihr Menü-Bringdienst
030-456 0810
Fax 030-4559093
www.gloria-menue.de

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.