
















Speiseplan 43. KW	Montag, 21.10.24	Dienstag, 22.10.24	Mittwoch, 23.10.24	Donnerstag, 24.10.24	Freitag, 25.10.24	Samstag, 26.10.24	Sonntag, 27.10.24
Tagesgericht herzhaft & beliebt M1 rot	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren dazu Salbeikartoffeln  G A1,E,G, 377kj 0,2 g.F 1,9 ZU 1,0 SA 5,7 BE L2,S,9 1,3 F 12,8 KH 6,2 EW	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln G A1,G,I,9 347kj 0,5 g.F 1,0 ZU 1,6 SA 4,2 BE 1,5 F 9,2 KH 7,9 EW	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S A1,G,I,S,9 296kj 0,8 g.F 1,5 ZU 0,8 SA 3,8 BE 2,0 F 8,2 KH 4,4 EW	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln  S A1,G,I,I,9 304kj 0,1 g.F 1,3 ZU 1,9 SA 3,9 BE 1,2 F 8,8 KH 5,9 EW	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln S A1,I 335kj 0,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 3,9 BE 1,4 F 9,8 KH 6,2 EW	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch S A1,I 285kj 0,5 g.F 1,1 ZU 0,8 SA 4,0 BE 1,3 F 8,7 KH 4,1 EW	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseis G A1,E,G, 419kj 0,7 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,3 BE L2,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW


Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,5 283kj 0,1 g.F 1,3 ZU 1,6 SA 4,4 BE 1,1 F 8,0 KH 6,1 EW	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, 469kj 1,1 g.F 2,2 ZU 1,3 SA 6,8 BE L,I,3,S,9 2,8 F 16,0 KH 5,6 EW	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,I,9 371kj 0,8 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 5,5 BE 2,5 F 12,4 KH 3,7 EW	Seelachsfilet Naturell mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln   F A1,D,G, 288kj 0,5 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 3,7 BE L,5,9 1,3 F 8,4 KH 5,2 EW	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln S A1,C,I,I,5 288kj 0,6 g.F 1,3 ZU 1,7 SA 4,3 BE 1,6 F 9,2 KH 3,6 EW	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln  G A1,F,G,I,9 273kj 0,2 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,9 BE 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW	Schweinebraten in Rahmsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln  S A1,G,I,9 267kj 0,2 g.F 2,0 ZU 1,6 SA 3,5 BE 1,2 F 8,0 KH 5,0 EW
--	--	--	---	--	---	---	--





Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Vollkorn-Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat  S A1,G,I, 502kj 1,4 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 7,6 BE L2,4,S,9 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch  S A1,G,I,5,9 559kj 2,8 g.F 1,4 ZU 0,7 SA 6,1 BE 5,2 F 13,4 KH 7,5 EW	Cevapcici vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R A1,C,I, 499kj 2,1 g.F 2,4 ZU 1,0 SA 5,9 BE L,I,2,3,5 5,3 F 13,0 KH 4,4 EW	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat S A1,C,I,I, 583kj 3,0 g.F 3,1 ZU 1,4 SA 7,1 BE L,2,3,4,5 6,7 F 16,7 KH 3,0 EW	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G A1,C,G,I, 478kj 1,4 g.F 2,8 ZU 1,3 SA 6,6 BE L,I,2,3,5,9 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW	Knödel Dreierlei dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V A1,C,G, 438kj 1,3 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 5,8 BE L,2,9 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW	Linsen-Bolognese mit Nudeln V A1,I 395kj 0,1 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 7,3 BE 0,4 F 18,1 KH 3,8 EW
---	---	--	---	---	---	--	--


Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse dazu Reis  F A1,D,G,I,9 441kj 1,3 g.F 1,7 ZU 1,0 SA 7,7 BE L2,4,S,9 2,7 F 14,9 KH 5,8 EW	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln  S A1,G,I,9 264kj 0,2 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 3,3 BE 0,9 F 7,4 KH 5,4 EW	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce dazu Kräuterkartoffeln und Möhrensalat   F A1,D,G,I,9 380kj 1,4 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 4,5 BE 3,2 F 9,9 KH 5,2 EW	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 1,00 € R A1,G,I,5,9 470kj 0,5 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 5,0 BE 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW	Backfischfilet auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat  F A1,C,D,G,I, 418kj 1,3 g.F 2,0 ZU 1,7 SA 5,2 BE L,I,2,3,5,9 3,2 F 12,4 KH 4,8 EW	Rindergeschneitztes Jäger Art mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I,3,5 321kj 0,3 g.F 1,4 ZU 2,1 SA 3,6 BE 1,4 F 8,3 KH 6,9 EW	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle G A1,C,F,G, 444kj 0,4 g.F 1,7 ZU 1,0 SA 5,7 BE L,I,5,9 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW
--	--	---	--	---	---	--	--

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis V A1,F,I,3 435kj 0,1 g.F 4,8 ZU 1,3 SA 8,4 BE 0,4 F 22,1 KH 2,6 EW	Eieromelette mit feinem Blattspinat Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V A1,C,G, 357kj 0,7 g.F 1,2 ZU 0,7 SA 3,2 BE L,5,9 3,8 F 7,9 KH 4,5 EW	Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken  V A1,G,I,5,9 745kj 1,6 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 13,8 BE 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW	Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce V A1,G,I,5,9 493kj 1,3 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 7,3 BE 2,5 F 19,0 KH 4,5 EW	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse und Püree  V A1,G,I, 445kj 0,8 g.F 2,6 ZU 0,9 SA 6,0 BE L,5,9 4,2 F 14,1 KH 2,3 EW
---	---	---	--	---	--

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage R A1,I,5 283kj 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE 1,6 F 9,0 KH 4,0 EW	FrISChe Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln R A1,G,I,9 337kj 1,0 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 4,5 BE 2,3 F 11,5 KH 3,1 EW	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel S L2,4,5 376kj 1,4 g.F 0,6 ZU 0,8 SA 4,0 BE 4,2 F 8,3 KH 4,1 EW	Perlgraupeneintopf mit gewürfelm Kassel S A1,I,2,5 243kj 0,4 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 3,6 BE 1,0 F 7,9 KH 4,0 EW	Italienischer Gemüseeintopf V A1,I,5 250kj 0,3 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 4,6 BE 0,8 F 10,9 KH 1,5 EW
---	---	--	--	---	---

Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila	Bulette mit Tomate und Käse mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F,G,I, 861kj 5,4 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 4,2 BE L,I,2,3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,I,2, 300kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE 3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G, 447kj 0,8 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE L,I,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW	FrIScher Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing  F C,D,G,I, 331kj 1,5 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 0,9 BE L,2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2,G, 816kj 6,2 g.F 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE L,2,3,4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW
---	--	---	--	---	---

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott  V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,9 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW	feiner Grießbrei mit roter Grütze  V A1,G,5,9 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimt-zucker V A1,C,G,9 723kj 1,3 g.F 13,7 ZU 0,4 SA 5,9 BE 4,7 F 25,9 KH 6,6 EW	Mandarinenmilchreis V G,9 472kj 1,0 g.F 12,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce  V A1,G,5,9 634kj 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 8,8 BE 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott  V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW
---	---	--	--	--	---	---	---

Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I,2, 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S A1,A2,G, 1043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE G 2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G L,I,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I, 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE L,2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  S F A1,D,2,3,4 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot S A1,A2,C, 1003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE L,2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I, 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE L,2,3,5,9 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW
--	---	--	--	---	--	--	---



GLORIA
seit 1989
für 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!

...genießen Sie die *Extra-Portion Herzlichkeit!*



Dessert immer inklusive!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen  sind geeignet für

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwür; 7= Alkohol; 8= Familienfleisch; 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 / Krustentiere / Fisch / Fischzuchtprodukte; [C]= Eier / Eierzuchtprodukte; [D]= Fisch / Fischzuchtprodukte; [E]= Erdnüsse / Erdnusszuchtprodukte; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnüsse; H3= Walnüsse; H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [M]= Weichhäutige / Weicheierzeugnisse; [N]= Weichhäutige / Weicheierzeugnisse; [O]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [P]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [Q]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [R]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [S]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [T]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [U]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [V]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [W]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [X]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [Y]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [Z]= Linsen / Linsenerzeugnisse.

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