Speiseplan 48. KW

	Montag, 25.11.24	Dienstag, 26.11.24	Mittwoch, 27.11.24	Donnerstag, 28.11.24	Freitag, 29.11.24	Samstag, 30.11.24	So., 01.12.24, 1. Advent
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Mini-Hacksteaks** in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln S A1,C,I,J,1 438kj 1,1 g.F 1,2 ZU 1,8 SA / 2,7 F 10,0 KH 6,0 EW — 4,5 BE	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S A1,G,1,2,3 485kj 0,7 g.F 1,7 ZU 1,2 SA / 7,0 F 8,9 KH 3,5 EW — 4,1 BE	**Gemüseeintopf** mit Hühnerfleisch LVK G A1,I 305kj 0,4 g.F 0,9 ZU 0,6 SA / 1,7 F 10,5 KH 3,5 EW — 4,9 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F,I 417kj 0,4 g.F 1,9 ZU 1,1 SA / 1,4 F 15,7 KH 5,7 EW — 5,9 BE	**Wiener Würstchen** mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S A1,G, I,J,1,3 398kj 1,7 g.F 1,8 ZU 2,2 SA / 4,1 F 10,2 KH 3,3 EW — 4,8 BE	**Herzhafter Kasselernacken** in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,I,1,3 304kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,7 SA / 2,4 F 8,5 KH 3,9 EW — 4,0 BE	**Kalbsragout** mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln R A1,G,I 303kj 0,2 g.F 1,5 ZU 1,8 SA / 0,7 F 8,4 KH 7,0 EW — 3,7 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Hähnchenbrustfilet** in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse G A1,F,G,I,1 287kj 0,6 g.F 2,5 ZU 0,6 SA / 1,5 F 7,8 KH 5,7 EW — 3,5 BE	**Schweinegulasch** in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln LVK S A1,G,I 323kj 0,2 g.F 1,2 ZU 1,6 SA / 1,6 F 8,6 KH 6,1 EW — 3,9 BE	**Bratwurst** in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I 433kj 2,3 g.F 1,4 ZU 1,8 SA / 6,1 F 8,0 KH 3,7 EW — 3,7 BE	**Fischfilet (natur)** auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln LVK F A1,D,G,I 307kj 0,9 g.F 1,3 ZU 1,5 SA / 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW — 3,8 BE	**Gekochte Eier** in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V A1,C, G,I,1,1 383kj 1,0 g.F 2,3 ZU 0,7 SA / 4,2 F 9,3 KH 3,4 EW — 4,3 BE	**Klassischer Möhreneintopf** mit pikanter Rinderbulette LVK R A1,C,I,1 341kj 1,2 g.F 2,3 ZU 0,5 SA / 2,9 F 8,8 KH 4,7 EW — 4,4 BE	**Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln LVK S A1,I,J 295kj 0,0 g.F 1,2 ZU 1,9 SA / 1,0 F 7,8 KH 5,8 EW — 3,5 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**gefüllte Paprikaschote** in Tomatensauce dazu Reis S A1,C,I 924kj 0,9 g.F 2,4 ZU 1,3 SA / 1,8 F 14,7 KH 3,9 EW — 6,9 BE	**Gebratene Fleischbällchen** vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R A1,C,I,J 481kj 0,9 g.F 2,7 ZU 1,5 SA / 2,7 F 16,1 KH 6,2 EW — 7,0 BE	**Fischstäbchen** mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F A1,D,G,I,1 418kj 0,7 g.F 2,1 ZU 0,9 SA / 3,7 F 11,7 KH 4,4 EW — 4,7 BE	**Spirellis** mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat S A1,I,2,3 404kj 0,2 g.F 2,2 ZU 2,7 SA / 1,4 F 16,4 KH 3,9 EW — 7,3 BE	**Hähnchenfleisch süß sauer** mit Chinagemüse und Reis G A1,F,I 406kj 0,3 g.F 2,3 ZU 1,3 SA / 1,2 F 16,3 KH 4,9 EW — 6,2 BE	**Linsen-Bolognese** mit Vollkorn-Fusilli V A1,I 385kj 0,2 g.F 1,9 ZU 1,4 SA / 1,2 F 15,8 KH 3,9 EW — 6,6 BE	**Bunte** Tortellini mit Käse-Spinatsauce V A1,C,G,I,1 379kj 1,2 g.F 1,4 ZU 0,9 SA / 2,5 F 13,2 KH 3,8 EW — 4,8 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Lummerbraten** vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln LVK S A1,I,1 286kj 0,1 g.F 1,4 ZU 1,7 SA / 1,1 F 8,1 KH 5,6 EW — 3,6 BE	**Klassischer Sauerbraten** in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl **Menü-Aufpreis + 1,70 €** R A1,1 382kj 0,2 g.F 4,1 ZU 2,0 SA / 1,5 F 11,4 KH 6,9 EW — 5,3 BE	**Piccata Napoli** zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G A1,I 556kj 0,7 g.F 1,7 ZU 1,6 SA / 4,0 F 17,8 KH 6,0 EW — 7,0 BE	**Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet** in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,70 €** S A1,G,I,1 272kj 0,3 g.F 1,4 ZU 1,8 SA / 0,7 F 7,6 KH 6,1 EW — 3,4 BE G	**Hoki-Fischfilet paniert** in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln LVK F A1,D,G,I,1 392kj 0,8 g.F 1,6 ZU 1,8 SA / 2,5 F 11,6 KH 5,4 EW — 5,3 BE	**Gebratene Hähnchenbrust** in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat G A1,F,G,I,1 383kj 0,5 g.F 0,5 ZU 0,7 SA / 1,7 F 11,8 KH 6,9 EW — 5,7 BE	**Grüne Tagliatelle** mit Hack und Champignons in Sauerrahm R A1,C,F, G A1,C,F, G,I,J,2 524kj 2,3 g.F 1,2 ZU 2,2 SA / 5,8 F 11,5 KH 6,4 EW — 4,8 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Maultaschen** Vegetarisch in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V A1,C, G,I,1,1 581kj 2,7 g.F 2,5 ZU 1,0 SA / 5,6 F 16,2 KH 5,7 EW — 7,5 BE	**Bunte Tofu-Gemüsepfanne** mit Kräutersauce und Karottenpüree LVK V A1,F,G,I,1 326kj 0,8 g.F 2,4 ZU 0,4 SA / 2,2 F 10,9 KH 2,8 EW — 4,4 BE	**Gebratenes Wokgemüse** in gelber Currysauce mit Reis V A1,F,G,I,1 337kj 0,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA / 0,8 F 15,8 KH 2,3 EW — 3,8 BE	**Drillinge** mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V G 356kj 0,2 g.F 2,6 ZU 0,7 SA / 1,4 F 11,8 KH 5,5 EW — 6,2 BE	**Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf** mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V A1,G,I,1 370kj 1,9 g.F 1,5 ZU 0,4 SA / 3,1 F 10,1 KH 4,2 EW — 4,6 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Spaghetti Bolognese** dazu Gurkensalat R A1,C,F, G I,J,1,3 493kj 0,9 g.F 2,0 ZU 1,1 SA / 3,4 F 16,8 KH 4,8 EW — 7,6 BE	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R A1,I,1 283kj 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA / 1,6 F 9,0 KH 4,0 EW — 4,1 BE	**Mexikanischer Bohneneintopf** mit Rauchfleisch S A1,I,2,3 537kj 0,8 g.F 1,3 ZU 0,4 SA / 2,4 F 15,0 KH 7,1 EW — 6,9 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Wiener S G,I,J,1,3 378kj 1,6 g.F 0,7 ZU 0,8 SA / 4,1 F 8,4 KH 4,2 EW — 4,1 BE	**Rheinischer Kartoffeleintopf** mit Kasseler und frischem Porree S A1,G,I,1,3 300kj 0,6 g.F 0,9 ZU 0,8 SA / 1,3 F 10,3 KH 4,3 EW — 4,7 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C, G,J,1,3 744kj 4,1 g.F 1,1 ZU 0,5 SA / 10,1 F 13,1 KH 8,5 EW — 2,1 BE	**Thunfischsalat nach Art des Hauses** mit frischen Salaten dazu French-Dressing F C,D,G, I,1,3 489kj 1,3 g.F 2,2 ZU 0,4 SA / 3,3 F 4,8 KH 6,8 EW — 1,3 BE	**Caesar-Salat** Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing G A1,F,G,3 475kj 0,5 g.F 1,8 ZU 0,5 SA / 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW — 2,9 BE	**2 Buletten** mit Nudelsalat S A1,C,G, I,J,1,3 942kj 6,7 g.F 0,8 ZU 1,2 SA / 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW — 4,5 BE	**Elsässer-Salat** Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing V C,G,I,1,3 446kj 2,0 g.F 2,5 ZU 0,4 SA / 6,0 F 4,2 KH 2,3 EW — 1,3 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen LVK V G,1 601kj 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA / 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW — 9,2 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,1 490kj 1,3 g.F 10,9 ZU 0,2 SA / 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW — 6,9 BE	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße LVK V A1,G,1 502kj 1,1 g.F 15,7 ZU 0,1 SA / 2,3 F 21,7 KH 2,8 EW — 9,1 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce LVK V A1,C,G,1 695kj 1,3 g.F 13,1 ZU 0,4 SA / 2,6 F 31,3 KH 4,0 EW — 9,5 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten LVK V A1,G,1 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA / 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW — 10,4 BE	**Milchreis** mit roter Grütze LVK V G,1 514kj 0,7 g.F 16,8 ZU 0,1 SA / 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW — 10,2 BE	**Kaiserschmarrn** mit Vanillesauce V A1,C,G,1 645kj 1,8 g.F 12,1 ZU 0,5 SA / 5,6 F 21,7 KH 4,0 EW — 9,1 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R A1,A2 626kj 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA / 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW — 3,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G, I,1,2,3 787kj 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA / 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW — 1,5 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C, G,I,1,3 751kj 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA / 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW — 2,2 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C, G,I,1,3 1086kj 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA / 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW — 5,1 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,D,G 974kj 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA / 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW — 3,5 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C, G,I,1,1,3 915kj 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA / 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW — 5,0 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, G,1,2 988kj 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA / 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW — 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= Fremdfisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; davon: [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte: [H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss]; [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigs Getreide werden aus Weizen zubereitet. Die Verwendung von glutenfreien Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstamme Gu= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet Alle Menüs mit glutenhaltigs Getreide werden aus Weizen zubereitet. Die Verwendung von glutenfreien Getreide ausgeschlossen. Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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!

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für LVK

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.