

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

S	A1,G,1,2,3	392kJ 4,6 F	1,9 g.F 8,8 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,4 SA	3,8 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Putenfanne
mit Gemüse
und Tomatensauce
dazu Reis

G	A1,F,G	440kJ 1,2 F	0,4 g.F 17,2 KH	0,6 ZU 6,1 EW	1,1 SA	6,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Paprikakartoffeln

S	A1,I,1	591kJ 6,4 F	2,2 g.F 16,8 KH	3,6 ZU 3,5 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fischbulette
mit Ratatouille
und Kartoffelpüree

F	A1,D,G, I,1	350kJ 1,4 F	0,5 g.F 11,6 KH	3,9 ZU 5,5 EW	1,2 SA	4,2 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelsalat

V	A1,C	576kJ 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

S	A1,C, G,I,1,3	465kJ 3,0 F	0,8 g.F 14,7 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,0 SA	6,4 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Thüringer Bratwurst
in Sauce
mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	372kJ 4,9 F	1,9 g.F 7,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Rinderbraten
in Bratenjus
mit zartem Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

R	A1,I	359kJ 1,2 F	0,0 g.F 9,0 KH	1,1 ZU 8,7 EW	1,9 SA	4,0 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Grobe Bratwurst
in Bratenjus
mit Apfelrotkohl
und Kartoffeln

S	A1,I,1,3	301kJ 1,9 F	0,7 g.F 9,3 KH	2,3 ZU 3,8 EW	1,9 SA	4,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Hackbraten
in würziger Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

G	A1,C,G,I,I	357kJ 0,9 F	0,3 g.F 13,5 KH	1,3 ZU 5,1 EW	1,4 SA	6,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Belgischer Gemüse Eintopf
mit Geflügelwienner

G	A1,I,2,3	308kJ 3,3 F	1,0 g.F 7,8 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,9 SA	3,8 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rinderboulette
in Sauce mit Kräutern der Provence
dazu Karottenscheiben
und Langkornreis

R	A1,C,I,1	406kJ 2,0 F	0,8 g.F 14,4 KH	1,6 ZU 5,2 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage

S	A1,G,I,3	344kJ 3,4 F	1,5 g.F 10,4 KH	1,0 ZU 2,4 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Langkornreis

G	A1,F,G,I	394kJ 1,5 F	0,7 g.F 13,7 KH	1,4 ZU 6,4 EW	1,6 SA	6,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

G	A1,G,I,1	501kJ 2,8 F	0,8 g.F 19,1 KH	1,1 ZU 4,0 EW	0,9 SA	7,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinegulasch
in pikanter Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

S	A1,G,I	460kJ 1,9 F	0,3 g.F 16,2 KH	0,3 ZU 6,6 EW	1,0 SA	6,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vollkorn-Spaghetti Tonno
Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce
dazu Möhrensalat

F	A1,D,I,1	418kJ 1,6 F	0,3 g.F 16,7 KH	3,3 ZU 3,8 EW	1,3 SA	7,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce,
Reis und Krautsalat

G	A1,C, I,1,1,3	520kJ 4,6 F	1,6 g.F 17,0 KH	3,5 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,4 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I, 1,2,3	382kJ 3,9 F	1,6 g.F 9,5 KH	1,9 ZU 3,7 EW	0,8 SA	4,2 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen,
dazu Sesamkartoffeln

V	K	216kJ 1,6 F	0,2 g.F 7,9 KH	0,0 ZU 1,1 EW	0,3 SA	3,3 BE
---	---	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bandnudeln
in leckerer Spinat-Käse-Sauce

V	A1,G,I,1	497kJ 2,6 F	1,3 g.F 18,7 KH	0,8 ZU 4,5 EW	1,2 SA	7,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Schweizer Sahnegeschnetzeltes
mit kleinen Möhren
und Spätzle

S	A1,C,G,I	358kJ 2,2 F	0,8 g.F 12,1 KH	1,9 ZU 4,1 EW	1,0 SA	5,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zartes Hähnchenbrustfilet
Florentiner Art
auf Käsesauce
mit Blattspinat
und Nudeln

G	A1,F,G,I,1	445kJ 2,2 F	1,1 g.F 13,9 KH	1,1 ZU 7,4 EW	1,0 SA	5,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

R	A1,G,I,3	464kJ 1,5 F	0,1 g.F 14,8 KH	4,6 ZU 8,2 EW	2,1 SA	6,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	440kJ 5,4 F	1,9 g.F 8,7 KH	2,0 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Matjesfilet
in Kräutermarinade,
dazu Speckböhnchen
und Salzkartoffeln

S	A1,D,G, 1,1,2,3	394kJ 4,0 F	1,1 g.F 9,9 KH	2,3 ZU 4,3 EW	2,3 SA	4,8 BE
---	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Kalbsleber
mit Schmorzwiebeln
und Apfelspalten,
dazu Rotkohl
und Kartoffelpüree

R	A1,G,I,9	270kJ 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinesteak
mit Grillgemüse
in Tomatensauce
dazu Rosmarinkartoffeln
mit Schale aus dem Ofen

S	A1,I,1	378kJ 1,4 F	0,1 g.F 13,5 KH	1,6 ZU 5,7 EW	0,3 SA	5,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Spaghetti Funghi
Italiensche Nudeln in Pilzsauce
und Olivenöl

V	A1,G,I	450kJ 1,5 F	0,5 g.F 19,4 KH	1,3 ZU 3,7 EW	1,3 SA	7,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mini-Frühlingsrollen
mit chinesischem Gemüse
und feinem Wildreis

V	A1,C,F,G,I	481kJ 1,7 F	0,2 g.F 21,8 KH	3,6 ZU 2,6 EW	1,2 SA	8,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

V	A1,C,G,I,1	437kJ 5,4 F	2,0 g.F 8,7 KH	1,0 ZU 5,0 EW	1,9 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce Holländische Art
dazu Pasta

V	A1,G,I	473kJ 2,8 F	1,6 g.F 17,9 KH	1,5 ZU 3,4 EW	1,5 SA	6,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Tortellini Vegetarische Art
in fruchtiger Tomatensauce

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
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Möhrengemüse Hausfrauenart
mit Fleischer-Bulette

S	A1,C,I,1,1	350kJ 3,0 F	1,2 g.F 9,4 KH	2,0 ZU 4,3 EW	0,5 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse
und Rindfleisch einlage

R	A1,I,1	290kJ 1,9 F	0,5 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Chilli Con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

R	A1,I	496kJ 1,3 F	0,5 g.F 17,0 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,1 SA	6,4 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bulgurpfanne
mit Hirtenkäsewürfel
und mediterranem Gemüse
in Tomatensauce

V	A1,I,1	261kJ 0,8 F	0,3 g.F 11,7 KH	4,9 ZU 1,8 EW	0,3 SA	4,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf
von frischem Kohlrabi
mit gebratenen Fleischklößchen

S	A1,C,G, I,1	357kJ 2,9 F	1,2 g.F 9,8 KH	0,5 ZU 4,7 EW	0,9 SA	4,8 BE
---	----------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	A1,C,G, I,1,3	731kJ 9,9 F	4,0 g.F 12,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chefsalat
mit Schinken, Käse und Ei,
dazu Cocktail-Dressing

S	C,G,I,1,2,3	379kJ 5,0 F	2,3 g.F 4,0 KH	2,9 ZU 6,8 EW	0,7 SA	1,0 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange

V	A1,G,1	449kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,4 KH	14,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen
Zwiebeln und schwarzen Oliven,
dazu Honig-Senf-Dressing

V	C,G,I,1,3	507kJ 9,6 F	4,3 g.F 3,9 KH	2,9 ZU 4,1 EW	1,0 SA	1,1 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange

V	A1,G,1	499kJ 1,5 F	0,7 g.F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit heißen Kirschen

V	G,1	580kJ 1,5 F	0,7 g.F 21,8 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	699kJ 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,5 ZU 3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Griesflammeri
Baden Baden mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	449kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,4 KH	14,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V	A1,G,1	499kJ 1,5 F	0,7 g.F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1	494kJ 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,4 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Milchreis
mit roter Grütze

V	G,1	502kJ 1,5 F	0,7 g.F 23,9 KH	16,5 ZU 2,4 EW	0,1 SA	10,0 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,G,1,2,3	879kJ 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,6 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE
---	------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

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
---	-------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G, I,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
---	--------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V	A1,C,G, I,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
---	------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Sandwichteller -
leckere Sandwiches (Toast belegt)
mit verschiedenen Sorten Belag
und Garnitur

S	A1,C,G, I,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
---	------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter

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
---	-----------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit Nudelsalat
und Garnitur

S	A1,C,G, I,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
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käseplatte Winzer Art
mit Weintrauben und Garnitur
dazu Butter und Mischbrot

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
---	-----------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

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.

Dessert
immer
inklusive!

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßholz, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärz, 7= Alkohol, 8= Familienfisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridsämlinge davon; [B]= Krebstiere / Krebsstängel, [C]= Eier / Eizubehälter, [D]= Fisch / Fischzubehälter, [E]= Erdnüsse / Erdnusszubehälter, [F]= Soja / Sojabohnen, [G]= Getreide / Getreidezubehälter, [H]= Mandeln / Mandelzucker, [I]= Milch / Milchzucker, [J]= Nüsse / Nusszucker, [K]= Samen / Samenzubehälter, [L]= Schokolade / Schokoladezubehälter, [M]= Mehl / Mehlsorten, [N]= Weizen / Weizenzucker, [O]= Öle / Ölzubehälter, [P]= Paniermehl, [Q]= Macadamianüsse, [R]= Mandeln / Mandelzucker, [S]= Soja / Sojabohnen, [T]= Triticale, [U]= Weizen / Weizenzucker, [V]= Weizen / Weizenzucker, [W]= Weizen / Weizenzucker, [X]= Weizen / Weizenzucker, [Y]= Weizen / Weizenzucker, [Z]= Weizen / Weizenzucker, [AA]= Weizen / Weizenzucker, [AB]= Weizen / Weizenzucker, [AC]= Weizen / Weizenzucker, [AD]= Weizen / Weizenzucker, [AE]= Weizen / Weizenzucker, [AF]= Weizen / Weizenzucker, [AG]= Weizen / Weizenzucker, [AH]= Weizen / Weizenzucker, [AI]= Weizen / Weizenzucker, [AJ]= Weizen / Weizenzucker, [AK]= Weizen / Weizenzucker, [AL]= Weizen / Weizenzucker, [AM]= Weizen / Weizenzucker, [AN]= Weizen / Weizenzucker, [AO]= Weizen / Weizenzucker, [AP]= Weizen / Weizenzucker, [AQ]= Weizen / Weizenzucker, [AR]= Weizen / Weizenzucker, [AS]= Weizen / Weizenzucker, [AT]= Weizen / Weizenzucker, [AU]= Weizen / Weizenzucker, [AV]= Weizen / Weizenzucker, [AW]= Weizen / Weizenzucker, [AX]= Weizen / Weizenzucker, [AY]= Weizen / Weizenzucker, [AZ]= Weizen / Weizenzucker, [BA]= Weizen / Weizenzucker, [BB]= Weizen / Weizenzucker, [BC]= Weizen / Weizenzucker, [BD]= Weizen / Weizenzucker, [BE]= Weizen / Weizenzucker, [BF]= Weizen / Weizenzucker, [BG]= Weizen / Weizenzucker, [BH]= Weizen / Weizenzucker, [BI]= Weizen / Weizenzucker, [BJ]= Weizen / Weizenzucker, [BK]= Weizen / Weizenzucker, [BL]= Weizen / Weizenzucker, [BM]= Weizen / Weizenzucker, [BN]= Weizen / Weizenzucker, [BO]= Weizen / Weizenzucker, [BP]= Weizen / Weizenzucker, [BQ]= Weizen / Weizenzucker, [BR]= Weizen / Weizenzucker, [BS]= Weizen / Weizenzucker, [BT]= Weizen / Weizenzucker, [BU]= Weizen / Weizenzucker, [BV]= Weizen / Weizenzucker, [BW]= Weizen / Weizenzucker, [BX]= Weizen / Weizenzucker, [BY]= Weizen / Weizenzucker, [BZ]= Weizen / Weizenzucker, [CA]= Weizen / Weizenzucker, [CB]= Weizen / Weizenzucker, [CC]= Weizen / Weizenzucker, [CD]= Weizen / Weizenzucker, [CE]= Weizen / Weizenzucker, [CF]= Weizen / Weizenzucker, [CG]= Weizen / Weizenzucker, [CH]= Weizen / Weizenzucker, [CI]= Weizen / Weizenzucker, [CJ]= Weizen / Weizenzucker, [CK]= Weizen / Weizenzucker, [CL]= Weizen / Weizenzucker, [CM]= Weizen / Weizenzucker, [CN]= Weizen / Weizenzucker, [CO]= Weizen / Weizenzucker, [CP]= Weizen / Weizenzucker, [CQ]= Weizen / Weizenzucker, [CR]= Weizen / Weizenzucker, [CS]= Weizen / Weizenzucker, [CT]= Weizen / Weizenzucker, [CU]= Weizen / Weizenzucker, [CV]= Weizen / Weizenzucker, [CW]= Weizen / Weizenzucker, [CX]= Weizen / Weizenzucker, [CY]= Weizen / Weizenzucker, [CZ]= Weizen / Weizenzucker, [DA]= Weizen / Weizenzucker, [DB]= Weizen / Weizenzucker, [DC]= Weizen / Weizenzucker, [DD]= Weizen / Weizenzucker, [DE]= Weizen / Weizenzucker, [DF]= Weizen / Weizenzucker, [DG]= Weizen / Weizenzucker, [DH]= Weizen / Weizenzucker, [DI]= Weizen / Weizenzucker, [DJ]= Weizen / Weizenzucker, [DK]= Weizen / Weizenzucker, [DL]= Weizen / Weizenzucker, [DM]= Weizen / Weizenzucker, [DN]= Weizen / Weizenzucker, [DO]= Weizen / Weizenzucker, [DP]= Weizen / Weizenzucker, [DQ]= Weizen / Weizenzucker, [DR]= Weizen / Weizenzucker, [DS]= Weizen / Weizenzucker, [DT]= Weizen / Weizenzucker, [DU]= Weizen / Weizenzucker, [DV]= Weizen / Weizenzucker, [DW]= Weizen / Weizenzucker, [DX]= Weizen / Weizenzucker, [DY]= Weizen / Weizenzucker, [DZ]= Weizen / Weizenzucker, [EA]= Weizen / Weizenzucker, [EB]= Weizen / Weizenz