

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Kartoffelpüree

S	A1,C,G, I,I,1	434kJ 3,2 F	1,3 g.F 8,9 KH	1,4 ZU 6,0 EW	1,2 SA	4,0 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

S	A1,G,1,2,3	433kJ 5,7 F	2,4 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gemüse Eintopf
mit Hühnerfleisch

G	A1,I	305kJ 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Schaschlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

G	A1,F,I	414kJ 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Wiener Würstchen
auf Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

S	A1,1,3	433kJ 5,2 F	2,3 g.F 10,4 KH	1,8 ZU 2,8 EW	2,4 SA	4,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafter Kasseler nacken
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

S	A1,I,1,3	313kJ 2,3 F	0,9 g.F 9,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kalbsragout
mit Brokkoligemüse
und Langkorneis

R	A1,G,I	349kJ 0,8 F	0,3 g.F 11,6 KH	1,0 ZU 6,9 EW	1,2 SA	5,0 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Hähnchenbrustfilet
in feiner Sauce
mit Möhrengemüse
und Gabelspaghetti

G	A1,F,G,I	373kJ 0,6 F	0,2 g.F 13,9 KH	1,9 ZU 6,8 EW	1,0 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und Spiralnudeln

S	A1,G,I	403kJ 1,8 F	0,3 g.F 13,0 KH	0,9 ZU 6,2 EW	1,1 SA	5,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bratwurst
in Sauce
mit feinem Mischgemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I	430kJ 6,1 F	2,3 g.F 7,9 KH	1,4 ZU 3,7 EW	1,8 SA	3,6 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Seelachs im Backteig
auf Kräuterbuttersauce
dazu Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln



F	A1,D,G,I,1	347kJ 1,3 F	0,4 g.F 11,6 KH	1,7 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree
dazu Sellerie-Möhrensalat

V	A1,C,G, I,I,1	383kJ 4,2 F	1,0 g.F 9,3 KH	2,3 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Klassischer Möhre Eintopf
mit pikanter Rinderbulette

R	A1,C,I,1	341kJ 2,6 F	1,1 g.F 9,4 KH	2,3 ZU 4,8 EW	1,3 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce
mit Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,I,J	295kJ 1,0 F	0,0 g.F 7,8 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce
dazu Reis

S	A1,C,I	921kJ 1,8 F	0,9 g.F 14,6 KH	2,4 ZU 3,9 EW	1,3 SA	6,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce
und Reis
dazu Wachsbohnen-Salat

R	A1,C,I,J	478kJ 2,7 F	0,9 g.F 16,0 KH	2,7 ZU 6,2 EW	1,5 SA	6,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree



F	A1,D,G,I,1	382kJ 2,9 F	0,5 g.F 11,3 KH	2,2 ZU 4,4 EW	1,1 SA	4,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spirellis
mit Tomaten-Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

S	A1,I,2,3	404kJ 1,4 F	0,2 g.F 16,4 KH	2,2 ZU 3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenfleisch süß-sauer
mit Chinagemüse und Bandnudeln

G	A1,F,I	465kJ 1,4 F	0,3 g.F 18,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	1,4 SA	7,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

V	A1,I	367kJ 1,2 F	0,2 g.F 15,0 KH	1,8 ZU 3,7 EW	1,2 SA	6,3 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

V	A1,C,G,I,1	379kJ 2,5 F	1,2 g.F 13,2 KH	1,4 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter Sauce
dazu feines Kaisergemüse
und Kartoffeln

S	A1,I,1	286kJ 1,1 F	0,1 g.F 8,0 KH	1,4 ZU 5,6 EW	1,7 SA	3,6 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Rotkohl,
dazu Kartoffelklöße

Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €

R	A1,G,1,3	456kJ 1,5 F	0,1 g.F 14,9 KH	5,4 ZU 7,7 EW	2,4 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Piccata Napoli
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

G	A1,I	564kJ 3,0 F	0,6 g.F 20,0 KH	1,8 ZU 6,4 EW	1,7 SA	7,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Filettöpfchen Hähnchen
und Schweinefilet
in Pilzrahmsauce
dazu Gemüse
und Kartoffeln

Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €

S	A1,G,I,1	272kJ 0,8 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hoki-Fischfilet paniert
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln



F	A1,D,G,I,1	393kJ 2,5 F	0,8 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenbrust
in feiner Sauce
mit Blattspinat
und Nudeln

G	A1,F,G,I,1	409kJ 1,2 F	0,5 g.F 14,3 KH	0,8 ZU 7,1 EW	0,9 SA	6,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Grüne Tagliatelle
mit Hack und Champignons
in Sauerrahm

R	A1,C,G, I,I,2	536kJ 5,2 F	2,3 g.F 13,4 KH	1,2 ZU 6,6 EW	2,1 SA	5,6 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Maultaschen (vegetarisch)
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat

V	A1,C, G,I,I,1	613kJ 5,5 F	2,8 g.F 17,7 KH	3,0 ZU 6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

V	A1,F,G,I,1	326kJ 2,2 F	0,8 g.F 10,9 KH	2,4 ZU 2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratenes Wokgemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

V	A1,F,G,I,1	334kJ 0,8 F	0,3 g.F 15,6 KH	2,5 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Drillinge
mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

V	G	353kJ 1,4 F	0,2 g.F 11,7 KH	2,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	6,1 BE
---	---	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
mit feinen Kartoffelblättchen
und Käse überbacken

V	A1,G,I,1	370kJ 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Spaghetti Bolognese
dazu Gurkensalat

R	A1,C,I,I,1,3	433kJ 2,2 F	0,9 g.F 16,0 KH	2,0 ZU 4,6 EW	1,3 SA	7,2 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleisch einlage

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

Mexikanischer Bohneneintopf
mit Rauchfleisch

S	A1,I,2,3	537kJ 2,4 F	0,8 g.F 15,0 KH	1,3 ZU 7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Deftiger Erbseneintopf
mit Bockwurst

S	I,1,3	414kJ 5,3 F	2,3 g.F 8,4 KH	0,7 ZU 3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE
---	-------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasseler
und frischem Porree

S	A1,G,I,1,3	300kJ 1,3 F	0,6 g.F 10,3 KH	0,9 ZU 4,3 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Nur im Einweg
erhältlich.

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

Thunfischsalat nach Art des Hauses
mit frischen Salaten
dazu French-Dressing



F	C,D,G, I,I,1,3	489kJ 3,3 F	1,3 g.F 4,8 KH	2,2 ZU 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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



2 Buletten
mit Nudelsalat

S	A1,C,G, I,I,1,3	942kJ 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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



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

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

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

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

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

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

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	648kJ 5,0 F	1,4 g.F 23,4 KH	13,4 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Nur im Einweg
erhältlich.

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,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

ihre Menü-Bringdiens!



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.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Fomilisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Kebabsteine / Kebabsteine, [C]= Ei, [D]= Eizergewinnung, [E]= Erdnüsse / Erdnussgewinnung, [F]= Soja / Sojagewinnung, [G]= Milch / Milchgewinnung, [H]= Schokolade / Schokoladengewinnung, [I]= Schokolade / Schokoladengewinnung, [J]= Schokolade / Schokoladengewinnung, [K]= Sesam / Sesamgewinnung, [L]= Sesam / Sesamgewinnung, [M]= Sesam / Sesamgewinnung, [N]= Sesam / Sesamgewinnung, [O]= Sesam / Sesamgewinnung, [P]= Sesam / Sesamgewinnung, [Q]= Sesam / Sesamgewinnung, [R]= Sesam / Sesamgewinnung, [S]= Sesam / Sesamgewinnung, [T]= Sesam / Sesamgewinnung, [U]= Sesam / Sesamgewinnung, [V]= Sesam / Sesamgewinnung, [W]= Sesam / Sesamgewinnung, [X]= Sesam / Sesamgewinnung, [Y]= Sesam / Sesamgewinnung, [Z]= Sesam / Sesamgewinnung, [aa]= Sesam / Sesamgewinnung, [ab]= Sesam / Sesamgewinnung, [ac]= Sesam / Sesamgewinnung, [ad]= Sesam / Sesamgewinnung, [ae]= Sesam / Sesamgewinnung, [af]= Sesam / Sesamgewinnung, [ag]= Sesam / Sesamgewinnung, [ah]= Sesam / Sesamgewinnung, [ai]= Sesam / Sesamgewinnung, [aj]= Sesam / Sesamgewinnung, [ak]= Sesam / Sesamgewinnung, [al]= Sesam / Sesamgewinnung, [am]= Sesam / Sesamgewinnung, [an]= Sesam / Sesamgewinnung, [ao]= Sesam / Sesamgewinnung, [ap]= Sesam / Sesamgewinnung, [aq]= Sesam / Sesamgewinnung, [ar]= Sesam / Sesamgewinnung, [as]= Sesam / Sesamgewinnung, [at]= Sesam / Sesamgewinnung, [au]= Sesam / Sesamgewinnung, [av]= Sesam / Sesamgewinnung, [aw]= Sesam / Sesamgewinnung, [ax]= Sesam / Sesamgewinnung, [ay]= Sesam / Sesamgewinnung, [az]= Sesam / Sesamgewinnung, [ba]= Sesam / Sesamgewinnung, [bb]= Sesam / Sesamgewinnung, [bc]= Sesam / Sesamgewinnung, [bd]= Sesam / Sesamgewinnung, [be]= Sesam / Sesamgewinnung, [bf]= Sesam / Sesamgewinnung, [bg]= Sesam / Sesamgewinnung, [bh]= Sesam / Sesamgewinnung, [bi]= Sesam / Sesamgewinnung, [bj]= Sesam / Sesamgewinnung, [bk]= Sesam / Sesamgewinnung, [bl]= Sesam / Sesamgewinnung, [bm]= Sesam / Sesamgewinnung, [bn]= Sesam / Sesamgewinnung, [bo]= Sesam / Sesamgewinnung, [bp]= Sesam / Sesamgewinnung, [bq]= Sesam / Sesamgewinnung, [br]= Sesam