Speiseplan 50. KW	Montag, 07.12.26	Dienstag, 08.12.26	Mittwoch, 09.12.26	Donnerstag, 10.12.26	Freitag, 11.12.26	Samstag, 12.12.26	So., 13.12.26, 3. Advent
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S | A1,G,1,3,7 | 422kj 5,5 F | 2,2 g.F 8,6 KH | 2,0 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 3,7 BE	**Putenpfanne** mit Gemüse in Sauce dazu Reis G | A1,G,I | 386kj 1,1 F | 0,5 g.F 15,3 KH | 0,5 ZU 5,0 EW | 0,8 SA | 6,0 BE	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln S | A1,I,1,8 | 531kj 6,3 F | 2,2 g.F 14,0 KH | 3,4 ZU 3,2 EW | 1,1 SA | 5,3 BE	**Fischbulette** mit Ratatouille und Kartoffelpüree F | A1,D,G, I,J,1,8 | 380kj 2,1 F | 0,7 g.F 11,6 KH | 3,9 ZU 5,5 EW | 1,2 SA | 4,2 BE	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus V | A1,C,3 | 559kj 5,0 F | 0,5 g.F 18,9 KH | 8,6 ZU 1,7 EW | 0,7 SA | 7,2 BE	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 480kj 2,9 F | 0,8 g.F 15,8 KH | 1,1 ZU 5,7 EW | 2,6 SA | 6,9 BE	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S | A1,G,I,1 | 403kj 5,0 F | 1,9 g.F 9,5 KH | 0,9 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 4,4 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R | A1,I | 307kj 0,9 F | 0,0 g.F 9,3 KH | 1,1 ZU 6,1 EW | 1,8 SA | 4,1 BE	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S | A1,I,1,3,8 | 291kj 1,8 F | 0,7 g.F 9,0 KH | 2,2 ZU 3,7 EW | 1,7 SA | 4,2 BE	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln G | A1,C,G,I,J | 433kj 2,4 F | 1,0 g.F 16,3 KH | 2,3 ZU 3,3 EW | 1,6 SA | 7,2 BE	**Belgischer Gemüseeintopf** mit Geflügelwiener G | A1,I,2,3 | 312kj 3,3 F | 1,0 g.F 8,0 KH | 0,9 ZU 2,8 EW | 0,9 SA | 3,9 BE	**Rinderboulette** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis R | A1,C,I,J,1 | 371kj 1,6 F | 0,7 g.F 14,1 KH | 1,6 ZU 4,3 EW | 1,2 SA | 6,4 BE	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage S | A1,G,I,3,7 | 321kj 2,6 F | 1,1 g.F 10,4 KH | 0,9 ZU 2,7 EW | 0,8 SA | 4,8 BE	**Zarte Hähnchenbrust** in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis G | A1,F,G,I | 419kj 2,0 F | 0,4 g.F 14,1 KH | 1,5 ZU 6,5 EW | 1,8 SA | 6,7 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Hähnchenschnitzel** mit Paprikagemüse und Butterreis G | A1,I,1 | 502kj 2,3 F | 0,5 g.F 19,7 KH | 1,4 ZU 4,7 EW | 1,1 SA | 7,3 BE	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis S | A1,G,I | 463kj 1,6 F | 0,2 g.F 17,1 KH | 0,2 ZU 6,4 EW | 2,8 SA | 6,5 BE	**Vollkorn-Spaghetti Tonno** Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat F | A1,D,I,1,8 | 453kj 2,3 F | 0,4 g.F 17,1 KH | 3,5 ZU 3,8 EW | 1,2 SA | 7,4 BE	**Chicken-Nuggets** mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G | A1,C,I,J, 1,3,8 | 514kj 4,6 F | 1,6 g.F 16,6 KH | 3,0 ZU 3,4 EW | 1,5 SA | 7,2 BE	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree S | A1,G,I,2,3 | 432kj 5,3 F | 2,0 g.F 9,6 KH | 1,9 ZU 3,6 EW | 0,8 SA | 4,2 BE	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V | A1,I,K | 407kj 2,9 F | 0,3 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 3,9 EW | 0,9 SA | 5,4 BE	**Nudeln** in Spinat-Käse-Sauce V | A1,G,I,1 | 524kj 2,6 F | 1,3 g.F 20,1 KH | 0,9 ZU 4,8 EW | 3,1 SA | 8,1 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle S | A1,C,G,I | 303kj 2,6 F | 0,6 g.F 9,1 KH | 2,0 ZU 3,0 EW | 1,7 SA | 3,9 BE	**Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art** auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln G | A1,F,G,I,1 | 418kj 2,3 F | 1,1 g.F 11,9 KH | 1,2 ZU 7,7 EW | 1,3 SA | 5,1 BE	**Rindersauerbraten** Menü-Aufpreis + 1,70 € in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel R | A1,G,1,3,8 | 380kj 1,1 F | 0,1 g.F 13,5 KH | 4,6 ZU 5,6 EW | 2,0 SA | 5,9 BE	**Spießbraten** in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 388kj 4,1 F | 1,5 g.F 9,3 KH | 2,1 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 4,1 BE	**Matjesfilet** in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln S | A1,D,G, F | I,1,2,3 | 386kj 3,8 F | 1,1 g.F 9,9 KH | 2,3 ZU 4,2 EW | 2,2 SA | 4,8 BE	**Eisbeinfleisch** Menü-Aufpreis + 2,70 € auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei und Röstzwiebeln S | A1, G, 2, 4, 5, 9 | 485kj 7,0 F | 0,7 g.F 8,9 KH | 1,7 ZU 3,5 EW | 6,9 SA | 4,1 BE	**Schweinesteak mit Grillgemüse** Menü-Aufpreis + 1,00 € in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen S | A1,I,1 | 374kj 1,3 F | 0,1 g.F 13,6 KH | 1,7 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 5,6 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Spaghetti Funghi** Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V | A1,G,I | 411kj 2,5 F | 0,6 g.F 15,5 KH | 0,9 ZU 3,0 EW | 0,9 SA | 5,7 BE	**Mini-Frühlingsrollen** mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V | A1,C, F,G,I,8 | 443kj 1,7 F | 0,2 g.F 19,8 KH | 3,7 ZU 2,4 EW | 1,1 SA | 7,5 BE	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln V | A1,C,G,I,1 | 414kj 4,7 F | 1,5 g.F 8,7 KH | 0,9 ZU 5,2 EW | 1,7 SA | 3,6 BE	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce Holländische Art dazu Pasta V | A1,G,I | 453kj 2,4 F | 1,3 g.F 17,8 KH | 2,0 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 6,5 BE	**Tortellini Vegetarische Art** in fruchtiger Tomatensauce V | A1,C,G,I | 283kj 0,7 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,J,1 | 344kj 3,9 F | 1,4 g.F 8,9 KH | 2,0 ZU 3,1 EW | 0,4 SA | 4,3 BE	**Grünkohleintopf** mit Kasselerwürfel S | A1,I,1,3 | 241kj 1,2 F | 0,3 g.F 8,8 KH | 0,2 ZU 2,7 EW | 0,6 SA | 4,0 BE	**Chilli Con Carne** mit roten Bohnen und körnigem Reis R | A1,I | 494kj 1,3 F | 0,5 g.F 16,8 KH | 1,5 ZU 4,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE	**Bulgurpfanne** mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce V | A1,G,I | 202kj 1,8 F | 1,2 g.F 4,4 KH | 2,2 ZU 2,7 EW | 0,8 SA | 1,8 BE	**Eintopf** von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S | A1,C, G,I,1,1 | 368kj 3,9 F | 1,5 g.F 9,9 KH | 0,5 ZU 3,7 EW | 0,8 SA | 4,8 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S | A1,C,G,J, 1,3,8 | 602kj 8,2 F | 3,4 g.F 11,3 KH | 0,9 ZU 6,1 EW | 0,4 SA | 4,5 BE	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S | C,G,J, 1,2,3,8 | 345kj 4,5 F | 2,1 g.F 3,4 KH | 2,2 ZU 6,7 EW | 0,7 SA | 1,0 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V | C,G,J,1,3,8 | 428kj 7,6 F | 3,4 g.F 3,8 KH | 2,1 ZU 3,7 EW | 1,5 SA | 1,3 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen V | G,1 | 583kj 1,6 F | 0,8 g.F 21,7 KH | 14,0 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,1 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V | A1,G,1 | 699kj 1,9 F | 0,9 g.F 33,1 KH | 14,7 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 10,0 BE	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße V | A1,G,1 | 440kj 1,2 F | 0,6 g.F 20,4 KH | 14,9 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,6 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten V | A1,G,1 | 436kj 1,3 F | 0,6 g.F 20,1 KH | 14,1 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 494kj 2,2 F | 0,9 g.F 21,5 KH | 12,6 ZU 3,1 EW | 0,2 SA | 7,6 BE	**Milchreis** mit roter Grütze V | G,1 | 453kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,8 KH | 12,8 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,7 BE	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V | A1,G,1,2,3 | 879kj 10,6 F | 5,1 g.F 25,8 KH | 10,7 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,A2,8 | 613kj 6,8 F | 3,1 g.F 13,1 KH | 4,5 ZU 7,4 EW | 0,9 SA | 4,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S | A1,C,G, J,1,3,8 | 616kj 10,9 F | 2,8 g.F 4,0 KH | 2,8 ZU 7,6 EW | 0,8 SA | 1,1 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V | A1,C,G,I, 1,3,8 | 714kj 10,1 F | 3,9 g.F 13,5 KH | 2,7 ZU 6,1 EW | 1,0 SA | 4,8 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G | A1,C,G, J,1,3,7 | 979kj 8,8 F | 4,9 g.F 22,3 KH | 0,5 ZU 15,6 EW | 1,9 SA | 5,5 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F | A1,A2,D,8 | 853kj 12,1 F | 5,0 g.F 14,6 KH | 1,9 ZU 8,5 EW | 1,6 SA | 3,4 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 796kj 13,9 F | 6,0 g.F 12,7 KH | 3,4 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 5,8 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V | A1,A2, G,1,2 | 1022kj 13,6 F | 8,6 g.F 18,4 KH | 4,1 ZU 11,5 EW | 1,4 SA | 3,6 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= Phosphat; 8= Formfleisch; 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 / 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, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigs Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Die Zusammensetzung einer Erwachsenen Portion.

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!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.