Speiseplan **51. KW**

	Montag, 14.12.26	Dienstag, 15.12.26	Mittwoch, 16.12.26	Donnerstag, 17.12.26	Freitag, 18.12.26	Samstag, 19.12.26	So., 20.12.26, 4. Advent
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Geschmorte Hähnchenbrust** in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln G | A1,F,L,1,3 | 369kj 1,3 F | 0,2 g.F 12,2 KH | 1,9 ZU 6,3 EW | 1,1 SA | 5,4 BE	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Nudeln G | A1,F,G,I | 386kj 1,0 F | 0,3 g.F 14,7 KH | 1,5 ZU 5,8 EW | 2,3 SA | 6,6 BE	**Gebratene Schweineleber** in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S | A1,G,I | 299kj 2,2 F | 0,8 g.F 8,1 KH | 1,7 ZU 4,4 EW | 1,1 SA | 3,8 BE	**Zarter Schweinebraten** in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen S | A1,G,L,I,L3 | 337kj 1,1 F | 0,1 g.F 11,5 KH | 0,9 ZU 5,1 EW | 2,1 SA | 5,1 BE	**Szegediner Gulasch** mit Salzkartoffeln S | A1,I | 296kj 1,0 F | 0,0 g.F 9,8 KH | 1,1 ZU 4,8 EW | 1,9 SA | 3,9 BE	**Eintopf** mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch S G | A1,I | 254kj 1,2 F | 0,4 g.F 8,4 KH | 1,1 ZU 3,2 EW | 0,8 SA | 3,8 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G | A1,F,G,L3 | 412kj 2,0 F | 0,7 g.F 13,5 KH | 1,5 ZU 6,4 EW | 1,4 SA | 5,1 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Magerer Schweinebraten** mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S | A1,I,1 | 295kj 1,0 F | 0,1 g.F 9,6 KH | 1,2 ZU 5,4 EW | 1,6 SA | 4,3 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S | A1,C, G,I,1,1 | 455kj 3,8 F | 1,4 g.F 14,7 KH | 1,5 ZU 4,2 EW | 1,2 SA | 6,3 BE	**Geflügelschnitzel** mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln G | A1,G,I,1 | 386kj 2,3 F | 0,6 g.F 13,1 KH | 0,9 ZU 4,3 EW | 1,8 SA | 5,8 BE	**Seelachsfilet natur** mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 281kj 1,4 F | 0,5 g.F 7,0 KH | 1,5 ZU 6,6 EW | 1,4 SA | 3,6 BE	**Leberknödel** in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S | A1,C, G,I,1,1 | 325kj 3,4 F | 1,2 g.F 8,1 KH | 1,6 ZU 3,4 EW | 1,1 SA | 3,8 BE	**Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G | A1,F,G,I | 269kj 0,8 F | 0,2 g.F 8,7 KH | 0,8 ZU 5,0 EW | 1,5 SA | 3,9 BE	**Schweinenackenbraten** in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln S | A1,G,I | 335kj 3,8 F | 1,4 g.F 7,8 KH | 1,8 ZU 2,8 EW | 1,4 SA | 3,5 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Vollkorn-Spaghetti Carbonara** Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat S | A1,G,I, 1,2,3 | 469kj 3,3 F | 1,4 g.F 15,1 KH | 1,9 ZU 4,8 EW | 1,2 SA | 6,9 BE	**Nudelauflauf** mit Brokkoli und Hackfleisch S | A1,G,I,1 | 667kj 7,4 F | 3,5 g.F 15,4 KH | 1,7 ZU 7,8 EW | 0,9 SA | 7,1 BE	**Cevapcici** vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R | A1,C,I,L | 499kj 1,3,8 | 2,1 g.F 5,3 F | 2,5 ZU 13,0 KH | 1,0 SA 4,4 EW | 5,9 BE	**Currywurst** Berliner Art mit Reis und Gurkensalat S | A1,C,I,L | 582kj 1,3,7,8 | 2,7 g.F 6,5 F | 3,1 ZU 16,5 KH | 1,5 SA 3,4 EW | 7,0 BE	**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G | A1,C,G,I, ,I,1,3,8 | 450kj 3,1 F | 1,4 g.F 14,6 KH | 3,1 ZU 5,0 EW | 1,3 SA | 6,2 BE	**Knödel Dreierlei** dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V | A1,C, G,I,1,3 | 490kj 4,4 F | 2,0 g.F 15,1 KH | 0,9 ZU 3,9 EW | 1,2 SA | 5,7 BE	**Linsen-Bolognese** mit Nudeln V | A1,I | 394kj 0,5 F | 0,1 g.F 18,0 KH | 1,5 ZU 3,8 EW | 1,1 SA | 7,3 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Paniertes Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis F | A1,D,G,I | 382kj 1,5 F | 0,6 g.F 14,3 KH | 1,6 ZU 5,6 EW | 1,6 SA | 7,4 BE	**Schweinerückensteak** **Menü-Aufpreis + 1,00 €** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln S | A1,G,I | 251kj 0,9 F | 0,2 g.F 7,2 KH | 1,3 ZU 4,9 EW | 1,7 SA | 3,2 BE	**Seelachsfilet im Backteig** auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat F | A1,D,G,I | 448kj 3,3 F | 1,4 g.F 13,2 KH | 2,8 ZU 5,5 EW | 1,6 SA | 5,7 BE	**Zartes gekochtes Rindfleisch** **Menü-Aufpreis + 1,70 €** in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln R | A1,G,1 | 417kj 2,1 F | 0,4 g.F 11,6 KH | 1,6 ZU 7,3 EW | 1,5 SA | 5,2 BE	**Paniertes Schollenfilet** auf Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat F | A1,C,D, G,I,1,3,8 | 468kj 5,1 F | 1,5 g.F 10,7 KH | 2,1 ZU 5,2 EW | 1,7 SA | 4,8 BE	**Rindergeschnetzeltes** **Menü-Aufpreis + 1,00 €** **Jäger Art** mit Bohnengemüse und Spätzle R | A1,C,I,1,8 | 277kj 1,0 F | 0,3 g.F 9,5 KH | 1,4 ZU 4,2 EW | 1,2 SA | 4,1 BE	**Sauerkrautplatte** **Menü-Aufpreis + 1,90 €** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln S | A1,G,5,9 | 382kj 3,0 F | 1,1 g.F 9,3 KH | 2,2 ZU 5,9 EW | 1,6 SA | 4,0 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Asiatisches Wokgemüse** in pikanter Sauce mit Nudeln V | A1,F,I,8 | 449kj 0,4 F | 0,1 g.F 21,5 KH | 4,5 ZU 3,8 EW | 1,4 SA | 8,1 BE	**Eieromelette** mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V | A1,C, G,I,1,7 | 361kj 4,0 F | 0,7 g.F 7,8 KH | 1,4 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 3,0 BE	**Klassischer Makkaroniauflauf** in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V | A1,G,I | 739kj 2,6 F | 1,5 g.F 30,5 KH | 2,5 ZU 6,8 EW | 0,6 SA | 13,8 BE	**Farfalle** in leckerer Käse-Spinat-Sauce V | A1,G,I,1 | 482kj 2,5 F | 1,3 g.F 18,5 KH | 1,5 ZU 4,5 EW | 1,6 SA | 7,1 BE	**Kartoffeltaschen** gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree V | A1,G,I,2 | 439kj 4,2 F | 0,7 g.F 13,7 KH | 2,7 ZU 2,4 EW | 1,2 SA | 5,8 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R | A1,I,1 | 263kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,9 KH | 0,9 ZU 3,0 EW | 1,2 SA | 4,1 BE	**Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne** dazu Salzkartoffeln R | A1,G,I,1 | 323kj 1,6 F | 0,7 g.F 11,8 KH | 1,2 ZU 3,3 EW | 1,9 SA | 4,6 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Wurstwürfel S | G,I,I,1,3 | 395kj 4,4 F | 0,2 g.F 8,3 KH | 0,6 ZU 4,4 EW | 0,6 SA | 4,1 BE	**Perlgraupeneintopf** mit gewürfeltem Kasseler S | A1,I,1,3 | 210kj 0,9 F | 0,3 g.F 7,9 KH | 0,9 ZU 2,4 EW | 0,9 SA | 3,6 BE	**Italienischer Gemüseeintopf** V | A1,I,1 | 248kj 0,8 F | 0,3 g.F 10,7 KH | 1,9 ZU 1,5 EW | 0,5 SA | 4,5 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Bulette mit Tomate und Käse** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G | A1,C,G, ,I,1,3,8 | 643kj 9,9 F | 4,3 g.F 11,2 KH | 1,0 ZU 4,9 EW | 0,7 SA | 4,5 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S | C,G,I,1,3,8 | 293kj 3,4 F | 1,1 g.F 3,1 KH | 2,0 ZU 6,3 EW | 0,3 SA | 0,9 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**Frischer Salatteller** mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F | C,D,G, ,I,1,3,8 | 433kj 6,3 F | 2,0 g.F 3,4 KH | 1,7 ZU 4,9 EW | 0,3 SA | 0,9 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,1 | 439kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 12,7 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,5 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V | A1,C,G,3 | 570kj 2,4 F | 0,7 g.F 23,6 KH | 11,9 ZU 3,7 EW | 0,3 SA | 10,0 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze 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	**Pfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker V | A1,C,G | 723kj 4,7 F | 1,3 g.F 25,9 KH | 13,7 ZU 6,6 EW | 0,4 SA | 5,9 BE	**Mandarinenmilchreis** V | G | 465kj 1,9 F | 1,0 g.F 20,7 KH | 12,1 ZU 3,0 EW | 0,1 SA | 8,7 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V | A1,G,1 | 625kj 3,0 F | 0,8 g.F 26,3 KH | 13,0 ZU 3,8 EW | 0,4 SA | 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G,3 | 452kj 1,5 F | 0,7 g.F 21,1 KH | 14,2 ZU 2,3 EW | 0,1 SA | 8,9 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,I,1,3,8 | 510kj 6,7 F | 2,7 g.F 10,0 KH | 0,8 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G | A1,A2, G,1,3,7 | 963kj 13,0 F | 5,7 g.F 15,1 KH | 0,9 ZU 12,6 EW | 1,5 SA | 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S | A1,A2, C,G,I,3,8 | 877kj 13,9 F | 5,6 g.F 13,7 KH | 0,7 ZU 6,8 EW | 1,3 SA | 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G | A1,C,G, ,I,1,3,8 | 806kj 13,3 F | 5,7 g.F 11,0 KH | 2,6 ZU 7,5 EW | 0,6 SA | 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S | A1,2,3 | 503kj 5,9 F | 1,3 g.F 11,6 KH | 2,2 ZU 5,0 EW | 0,3 SA | 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat Rheinische Art** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G, ,I,1,2,3,7, | 1018kj 19,7 F | 4,3 g.F 10,7 KH | 1,4 ZU 5,3 EW | 1,7 SA | 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S | A1,C,G,I, 1,3,8 | 861kj 15,1 F | 6,7 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 5,0 EW | 1,0 SA | 3,8 BE

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

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.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Phosphat; 8= Formfisch; 9= mit Milcheiweißstoffen (davon); [B]= Knabstere / Knabstiererzeugnisse ; [C]= Ei / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; [O]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [U]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme Hä= 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 glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet.