

Speiseplan 50. KW Montag, 09.12.24 Dienstag, 10.12.24 Mittwoch, 11.12.24 Donnerstag, 12.12.24 Freitag, 13.12.24 Samstag, 14.12.24 So., 15.12.24, 3. Advent

**Tagesgericht**  
herzhaft & beliebt

**M1**  
rot

S	A1,G,1,2,3	460kJ 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	1,1 SA	3,8 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

G	A1,F,G,I	416kJ 1,2 F	0,5 g.F 15,8 KH	0,6 ZU 6,0 EW	0,7 SA	5,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis

S	A1,1	522kJ 4,4 F	1,8 g.F 17,5 KH	3,4 ZU 3,6 EW	1,4 SA	6,6 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis

F	A1,D, G,I,1	390kJ 2,1 F	0,8 g.F 12,1 KH	3,8 ZU 5,5 EW	0,9 SA	4,4 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fischbulette mit Ratatouille und Kartoffelpüree

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

Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus

S	A1,C, G,I,1,3	493kJ 3,2 F	0,8 g.F 14,9 KH	1,1 ZU 6,7 EW	1,1 SA	6,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat

S	A1,G,I,1	371kJ 4,9 F	1,9 g.F 8,0 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln

**Diabetikerkost**  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

**M2**  
blau

R	A1,I	348kJ 1,2 F	0,0 g.F 8,5 KH	1,1 ZU 8,7 EW	1,8 SA	3,8 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	292kJ 1,8 F	0,7 g.F 9,0 KH	2,2 ZU 9,3 EW	1,7 SA	4,2 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

G	A1,C, F,G,I,J	310kJ 2,0 F	0,3 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln

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	1,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbocwurst

R	A1,C,G,I,1	382kJ 2,9 F	1,2 g.F 10,8 KH	2,2 ZU 5,1 EW	0,9 SA	4,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feine Rinderbulette in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree

S	A1,G,I,3	332kJ 2,6 F	1,1 g.F 10,9 KH	1,0 ZU 2,7 EW	0,7 SA	5,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würsteinlage

G	A1,F,G,I	283kJ 0,5 F	0,2 g.F 9,9 KH	1,9 ZU 5,4 EW	1,5 SA	4,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln

**Bunte Vielfalt**  
Rund um die Welt.

**M3**  
rosa

G	A1,G,I,1	507kJ 3,0 F	0,9 g.F 19,1 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,9 SA	7,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis

S	A1,G,I,1	471kJ 2,2 F	0,3 g.F 15,1 KH	0,2 ZU 7,5 EW	1,0 SA	5,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis

F	A1,D,I,1	426kJ 1,6 F	0,3 g.F 17,0 KH	3,3 ZU 3,9 EW	1,5 SA	7,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat

G	A1,C, I,1,1,3	506kJ 4,6 F	1,6 g.F 16,2 KH	2,1 ZU 3,4 EW	1,3 SA	7,0 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat

S	A1,I,2	389kJ 3,4 F	1,3 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 3,7 EW	1,6 SA	7,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

V	A1,I,K	462kJ 3,2 F	0,3 g.F 14,5 KH	0,9 ZU 4,7 EW	0,8 SA	6,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln

V	A1,G,I,1	488kJ 2,6 F	1,3 g.F 18,4 KH	0,8 ZU 4,4 EW	1,4 SA	7,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce

**Gaumenfreude**  
für Feinschmecker.

**M4**  
gold

S	A1,C,G,I	339kJ 2,0 F	0,7 g.F 11,5 KH	2,2 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle

G	A1,F,G,I,1	427kJ 2,3 F	1,1 g.F 12,2 KH	1,2 ZU 7,9 EW	1,3 SA	5,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln

R	A1,G,1,3	432kJ 1,7 F	0,2 g.F 12,8 KH	3,5 ZU 8,0 EW	1,6 SA	5,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel

S	A1,G,I	446kJ 5,4 F	1,9 g.F 8,9 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

S	A1,D,G, I,1,2,3	387kJ 3,8 F	1,1 g.F 9,9 KH	2,3 ZU 4,2 EW	2,2 SA	4,8 BE
---	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckbohnen und Butterkartoffeln

F	A1,D, G,I,1,1	293kJ 1,7 F	0,8 g.F 8,8 KH	1,0 ZU 4,4 EW	1,6 SA	4,0 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Rosmarinsauce und Kartoffeln

S	A1,I,1	382kJ 1,4 F	0,1 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 5,7 EW	0,3 SA	5,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

**Vegetarisch**  
Fleischlos lecker.

**M5**  
grün

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

Spaghetti Funghi Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl

V	A1,C,F,G,I	490kJ 1,7 F	0,2 g.F 22,2 KH	3,8 ZU 2,7 EW	1,3 SA	8,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis

V	A1,C,G,I,1	431kJ 5,4 F	2,0 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln

V	A1,G,I	346kJ 2,4 F	1,4 g.F 12,2 KH	1,6 ZU 2,3 EW	2,3 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln

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

Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce

**Eintopf & Pasta**  
Einfach gut!

**M6**  
gelb

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

Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Bulette

S	A1,I,1	274kJ 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,2 ZU 4,3 EW	0,9 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel

R	A1,I	497kJ 1,3 F	0,5 g.F 17,0 KH	1,5 ZU 4,4 EW	1,1 SA	6,4 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis

V	A1,G,I	211kJ 1,9 F	1,2 g.F 4,7 KH	2,4 ZU 2,8 EW	0,8 SA	2,0 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce

S	A1,C, G,I,1	365kJ 3,0 F	1,2 g.F 10,2 KH	0,5 ZU 4,7 EW	0,9 SA	4,9 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen

**Salat & Co.**  
kalt serviert.

**M7**  
lila

S	A1,C, G,I,1,3	744kJ 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	2,1 BE
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Panieretes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

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

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

V	C,G,I,1,3	215kJ 3,0 F	1,3 g.F 3,9 KH	2,8 ZU 1,5 EW	0,2 SA	1,1 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-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
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

S	A1,C,G,I,1	345kJ 3,7 F	1,5 g.F 5,2 KH	2,7 ZU 6,5 EW	0,6 SA	1,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

S	A1,C,G, I,1,1,3	915kJ 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebatene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

**Süßer Schmaus**  
Schlemmerfreude!

**M8**  
weiß

V	G,1	601kJ 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Milchreis mit heißen Kirschen

V	A1,C,G,1	695kJ 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Germknödel mit Vanillesauce

V	A1,G,1	502kJ 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße

V	A1,G,1	555kJ 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten

V	A1,C,G,1	490kJ 3,0 F	1,3 g.F 19,5 KH	10,9 ZU 3,2 EW	0,2 SA	6,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

V	G,1	514kJ 1,5 F	0,7 g.F 24,4 KH	16,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	10,2 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Milchreis mit roter Grütze

V	A1,G,1,2,3	876kJ 11,1 F	5,4 g.F 24,5 KH	9,5 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,3 BE
---	------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	---------

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Zum Abend**  
kalt serviert.

**M9**  
braun

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

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

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

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

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

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot

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

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

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

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter

S	A1,C,G, I,1,1,3	915kJ 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebatene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

V	A1,AZ, 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
---	-----------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot



seit 1989  
**GLORIA**  
Ihr Menü-Bringdiens!

030-456 0810  
Fax 030-455 9093  
www.gloria-menue.de

...genießen Sie die  
Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für 

**Leichte Vollkost:** vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungstabellennote: A=Allergien, B=Beimessen, C=Chef, D=Diabetes, E=Essen, F=Fleisch, G=Geflügel, H=Hefe, I=Inhalt, J=Jahreskarte, K=Kartoffel, L=Lachs, M=Milch, N=Nachspeise, O=Obst, P=Pasta, Q=Quark, R=Rindfleisch, S=Salat, T=Tafelberg, U=Unverdaulich, V=Vegetarisch, W=Wein, X=Xenon, Y=York, Z=Zucchini