



Speiseplan 25. KW	Montag, 17.06.24	Dienstag, 18.06.24	Mittwoch, 19.06.24	Donnerstag, 20.06.24	Freitag, 21.06.24	Samstag, 22.06.24	Sonntag, 23.06.24
<b>Tagesgericht</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C,G, 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE I,1,3,5,9 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,C,I,1,5 323kj 0,9 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 4,2 BE 2,4 F 9,0 KH 4,3 EW	<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,I 477kj 2,1 g.F 2,9 ZU 2,6 SA 4,9 BE 2,3,5,9 5,7 F 11,1 KH 4,0 EW	<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln S A1,I,5 301kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 4,0 BE 1,1 F 9,0 KH 5,7 EW	<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasseler und Salzkartoffeln S A1,G,I,5,9 342kj 0,6 g.F 1,3 ZU 2,2 SA 4,3 BE 1,6 F 9,7 KH 6,3 EW	<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln G A1,I,3 310kj 0,2 g.F 2,9 ZU 1,6 SA 4,1 BE 0,8 F 9,0 KH 6,7 EW	<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,2,9 401kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Bulette vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R A1,C, 431kj 1,4 g.F 1,4 ZU 5,1 SA 5,3 BE G,I,5,9 3,5 F 10,7 KH 6,4 EW	<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,I,9 480kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 4,7 BE 6,0 F 8,6 KH 6,3 EW	<b>Geflügelbratwurst</b> in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,I,5,9 498kj 2,6 g.F 1,3 ZU 1,8 SA 3,7 BE 8,6 F 8,1 KH 3,1 EW	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A1,D, 289kj 0,6 g.F 1,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE G,I,5,9 1,4 F 8,2 KH 5,2 EW	<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Kartoffeln S A1,G,I,9 544kj 0,0 g.F 0,6 ZU 2,2 SA 3,4 BE 3,7 F 8,6 KH 14,7 EW	<b>Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R A1,I,5 271kj 0,4 g.F 0,3 ZU 0,5 SA 4,0 BE 1,3 F 8,8 KH 4,0 EW	<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln S A1,A,3,C, 311kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 3,7 BE F,G,I,1,5,9 2,1 F 8,3 KH 5,1 EW
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken G A1,F,G,I,5,9 716kj 1,8 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 9,2 BE 3,5 F 20,2 KH 13,4 EW	<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S A1,I,2,3,4 526kj 0,9 g.F 2,9 ZU 0,8 SA 8,0 BE 2,8 F 20,2 KH 4,4 EW	<b>Schweineleberragout</b> in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S A1,G,I 269kj 0,6 g.F 2,8 ZU 0,7 SA 3,7 BE 2,5,9 1,7 F 8,0 KH 3,8 EW	<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,I 567kj 2,1 g.F 3,6 ZU 1,5 SA 6,3 BE 2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW	<b>Kartoffelröstis</b> mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce V A1,G,I 513kj 3,0 g.F 2,4 ZU 0,4 SA 4,3 BE 2,5,9 5,6 F 11,5 KH 3,6 EW	<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur V A1,G,I,9 463kj 1,2 g.F 1,6 ZU 0,4 SA 7,9 BE 1,9 F 18,5 KH 3,3 EW	<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Reis V A1,C, 403kj 0,1 g.F 1,9 ZU 1,0 SA 7,8 BE G,I,5,9 1,3 F 18,0 KH 3,0 EW
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce</b> mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S A1,C, 446kj 1,1 g.F 1,5 ZU 0,6 SA 5,5 BE G,I,5,9 3,6 F 11,6 KH 6,7 EW	<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung, Blumenkohl und Kartoffeln S A1,I,1,3,4 309kj 0,5 g.F 2,1 ZU 3,2 SA 5,4 BE 1,3 F 11,1 KH 3,6 EW	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln G 5,4 BE	<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl R A1,C,5 431kj 0,5 g.F 3,7 ZU 1,1 SA 6,7 BE 1,8 F 14,0 KH 6,9 EW	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersenfauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat F A1,C,D,G, 405kj 1,2 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 5,4 BE I,1,2,3,5,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW	<b>Schweinebraten</b> mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen S A1,G,I,2,9 289kj 0,0 g.F 0,8 ZU 2,0 SA 3,1 BE 1,0 F 8,1 KH 6,0 EW	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln F 4,5 BE
<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Italienische Gemüsepasta</b> mit Vollkornnudeln V A1,I,3,5 426kj 0,3 g.F 3,2 ZU 1,6 SA 7,6 BE 1,0 F 18,8 KH 3,3 EW	<b>Gebrautes Wokgemüse</b> in gelber Currysauce mit Reis V A1,F,I,3 398kj 0,1 g.F 5,0 ZU 1,4 SA 7,9 BE 0,4 F 20,2 KH 2,4 EW	<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree V A1,G,I,5,9 320kj 1,5 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 4,1 BE 3,0 F 9,6 KH 2,3 EW	<b>Vegetarische</b> Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris V A1,C,F, 541kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,4 SA 5,7 BE G,I,5,9 4,5 F 16,0 KH 6,1 EW	<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V A1,I 404kj 0,1 g.F 3,5 ZU 2,6 SA 7,8 BE 1,1 F 18,0 KH 2,9 EW	 <p>seit 1989 <b>GLORIA</b> Ihr Menü-Bringdienst</p> <p><b>030-456 0810</b> Fax <b>030-455 9093</b> <a href="http://www.gloria-menue.de">www.gloria-menue.de</a></p>	
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Bockwürstchen S A1,G,I 353kj 1,6 g.F 1,1 ZU 0,7 SA 4,0 BE I,2,5,9 4,0 F 8,3 KH 3,2 EW	<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelbratwurst G A1,I,2,4,5 455kj 2,0 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 4,6 BE 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW	<b>klassischer Möhreeneintopf</b> mit Geflügelkräuterbällchen G A1,C,F,I,1,5 347kj 0,5 g.F 2,4 ZU 0,6 SA 4,4 BE 3,3 F 8,8 KH 4,4 EW	<b>Kürbis-Hähncheneintopf</b> mit Kartoffeln G A1,I 307kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,6 SA 5,2 BE 1,8 F 11,2 KH 3,7 EW	<b>Porree-Eintopf</b> mit Geflügelbulette G A1,C,F, 306kj 0,9 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 3,6 BE G,I,1,5,9 3,2 F 7,4 KH 3,7 EW	<p><b>Menüpreise „all inclusive“:</b> Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>... genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p>  <p><b>Dessert immer inklusive!</b></p>	
<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M7</b> lila	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,I, 757kj 5,6 g.F 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE 2,3,5,9 12,8 F 12,0 KH 4,2 EW	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,I 335kj 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 0,7 BE 2,3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW	<b>Bayern Mix</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S G,2,9 387kj 3,2 g.F 3,2 ZU 0,5 SA 1,5 BE 4,1 F 4,3 KH 4,3 EW	<b>Frische Salate</b> der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G, 447kj 0,8 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE I,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW	<b>2 Buletten</b> mit Nudelsalat S A1,C,G,I 942kj 6,7 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 4,5 BE I,2,3,5,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW	<p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p> <p>Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für <b>Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.</b></p>	
<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW	<b>feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze V A1,G,5,9 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott V A1,C,G,9 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW	<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce V A1,C,G,5,9 879kj 5,3 g.F 10,9 ZU 0,4 SA 11,0 BE 11,1 F 23,8 KH 3,9 EW	<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW	<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,5,9 501kj 1,1 g.F 7,6 ZU 0,2 SA 5,8 BE 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW	<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce V G,5,9 536kj 0,5 g.F 24,5 ZU 0,0 SA 11,4 BE 1,0 F 27,1 KH 1,2 EW
<b>Zum Abend</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. <b>M9</b> braun	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat S C,G,I 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW	<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S A1,A,2, 1043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE G 2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW	<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A,2,C, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G,I,1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat G A1,C,G,I 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE 2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW	<b>Brathering (mit Gräten)</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3,4 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW	<b>Feiner Fleischsalat Rheinische Art</b> mit Garnitur und Brot S A1,A,2,C, 1003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE I,2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW	<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE 2,3,5,9 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Fruchtsaft; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Familienfleisch; 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 / Krustentiere / Fische / Meeresfrüchte; [C]= Eier / Eizutensilien; [D]= Fisch / Fischzutensilien; [E]= Erdnüsse / Erdnusszutensilien; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse; [H]= Milch / Milcherezeugnisse einsch. Laktose; [I]= Nüsse / Nüsseerzeugnisse; [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [K]= Samen / Samenerezeugnisse; [L]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel; [M]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; [O]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [P]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [Q]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [R]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [S]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [T]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [U]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [V]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [W]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [X]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [Y]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [Z]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.