

Speiseplan 17. KW Mo., 21.04.25, Ostermontag Dienstag, 22.04.25 Mittwoch, 23.04.25 Donnerstag, 24.04.25 Freitag, 25.04.25 Samstag, 26.04.25 Sonntag, 27.04.25

Tagesgericht herzhaf & beliebt M1 rot

Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Linseneintopf mit Geflügelwienener

Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce

Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus

Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat

Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln

Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau

Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln

Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Spirelli

Bulette auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln

Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwürstwürfeln

Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln

Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa

Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree

Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

Seelachsfilet natur in Korbelsauce mit Zucchini- und Möhrengemüse und Reis

Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersilienkartoffeln

Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch

Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseries

Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold

Feiner Seelachs (paniert) in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Nudeln

Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus

Jägerschnitzel in Sauce mit Salzkartoffeln und Möhrengemüse

Rindersaftgulasch mit Apfelflotkohl und Kartoffelknödeln

Backfischfilet vom Seelachs in Zitronensauce mit Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln

Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Karotten und Fusilli

Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün

Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrengemüse

Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb

Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen

Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln

Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler

Salat & Co. kalt serviert. M7 lila

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf

Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison dazu French-Dressing

Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce

Zum Abend kalt serviert. M9 braun

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

GLORIA seit 1989 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.



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