Speiseplan 41. KW

Montag, 05.10.26 · Dienstag, 06.10.26 · Mittwoch, 07.10.26 · Donnerstag, 08.10.26 · Freitag, 09.10.26 · Samstag, 10.10.26 · Sonntag, 11.10.26

Tagesgericht – herzhaft & beliebt (M1 rot)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag, 05.10.26	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat	S	A1,C,G,I,J,1	432kj	1,6 g.F	1,7 ZU	1,9 SA	4,6 F	10,7 KH	4,8 EW	5,0 BE
Dienstag, 06.10.26	**Hackbraten** in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	S	A1,C,I,J,1,8	327kj	1,0 g.F	2,6 ZU	2,1 SA	3,0 F	9,3 KH	3,3 EW	4,4 BE
Mittwoch, 07.10.26	**Hamburger Heringsstipp** in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	V	C,G,J,1,3,8	514kj	2,0 g.F	4,0 ZU	2,3 SA	6,1 F	12,2 KH	4,3 EW	5,4 BE
Donnerstag, 08.10.26	**Schweinebraten** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße	S	A1,G,I,1,3	312kj	0,1 g.F	0,5 ZU	1,4 SA	1,2 F	9,9 KH	5,4 EW	3,9 BE
Freitag, 09.10.26	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Kasseler und Salzkartoffeln	S	A1,G,I,1	322kj	0,9 g.F	1,3 ZU	1,8 SA	2,2 F	9,5 KH	4,1 EW	4,2 BE
Samstag, 10.10.26	**Geflügelfilets** in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln	G	A1,I,8	380kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA	0,9 F	12,7 KH	7,2 EW	5,7 BE
Sonntag, 11.10.26	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	1,2 F	15,3 KH	5,6 EW	5,8 BE

Diabetikerkost – brennwertkontrolliert, wahlweise püriert (M2 blau)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Bulette vom Rind** in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	R	A1,C,G,I,J,1	380kj	1,1 g.F	1,5 ZU	1,3 SA	3,0 F	9,7 KH	5,4 EW	4,8 BE
Dienstag	**Hähncheninnenfilets** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	G	A1,G,I,1	329kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	1,1 F	10,8 KH	6,0 EW	4,8 BE
Mittwoch	**Geflügelbratwurst** in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis	G	A1,I,1	555kj	2,5 g.F	1,0 ZU	1,4 SA	8,2 F	12,4 KH	3,5 EW	5,7 BE
Donnerstag	**Pangasiusfilet** in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	F	A1,D,G,I,1	274kj	0,6 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	1,3 F	8,0 KH	4,7 EW	3,6 BE
Freitag	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Gabelspaghetti	S	A1,G,I	478kj	0,2 g.F	0,9 ZU	0,7 SA	1,5 F	17,9 KH	6,8 EW	7,1 BE
Samstag	**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf** mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	R	A1,I,1	249kj	0,4 g.F	0,3 ZU	0,5 SA	1,5 F	8,5 KH	2,8 EW	3,9 BE
Sonntag	**Hackbraten** in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	S	A1,C,I,J,1	324kj	1,1 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,1 F	8,4 KH	3,8 EW	3,7 BE

Bunte Vielfalt – Rund um die Welt. (M3 rosa)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Nudeln mit Hähnchenbrust** in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	G	A1,F,G,I,1	575kj	2,6 g.F	2,1 ZU	0,7 SA	4,8 F	14,9 KH	8,2 EW	6,1 BE
Dienstag	**Wurstgulasch** mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	S	A1,I,2,3,7,8	530kj	1,2 g.F	3,0 ZU	0,9 SA	3,0 F	20,0 KH	4,3 EW	7,9 BE
Mittwoch	**Schweineleberragout** in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	S	A1,G,I,3	307kj	0,6 g.F	3,0 ZU	1,0 SA	1,7 F	10,1 KH	4,0 EW	4,6 BE
Donnerstag	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat	G	A1,C,J,1,3,8	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA	6,7 F	21,4 KH	2,3 EW	8,6 BE
Freitag	**Kartoffelröstis** mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce	V	A1,G,I,J,1,3	475kj	2,7 g.F	2,1 ZU	0,4 SA	5,2 F	10,9 KH	3,2 EW	4,1 BE
Samstag	**Kichererbsencurry** mit Kokosmilch und Bulgur	V	A1,G,I	435kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,4 SA	1,7 F	17,6 KH	3,0 EW	7,5 BE
Sonntag	**Mais-Lauchtaler** in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni	V	A1,C,G,I,1	454kj	0,1 g.F	2,3 ZU	1,1 SA	1,4 F	19,6 KH	4,0 EW	8,5 BE

Gaumenfreude – für Feinschmecker. (M4 gold)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce** mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	S	A1,C,G,I,1	422kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,6 SA	3,6 F	10,3 KH	6,5 EW	4,9 BE
Dienstag	**Schweineroulade** mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln – **Menü-Aufpreis + 1,70 €**	S	A1,I,J,2,8	307kj	0,8 g.F	1,7 ZU	1,9 SA	2,0 F	8,2 KH	4,9 EW	4,0 BE
Mittwoch	**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)** auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	S	A1,G,1	323kj	0,9 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	2,5 F	8,8 KH	4,0 EW	3,8 BE
Donnerstag	**Sauerbratengulasch** mit Spätzle und Rotkohl – **Menü-Aufpreis + 1,00 €**	R	A1,C,1,8	352kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,4 SA	1,2 F	12,5 KH	5,0 EW	6,0 BE
Freitag	**Gebackenes Seelachsfilet** mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	F	A1,C,D,G,I,J,1,3,8	436kj	1,0 g.F	1,9 ZU	1,6 SA	2,5 F	13,8 KH	6,2 EW	6,2 BE
Samstag	**Schweinebraten** mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	S	A1,G,I,3	270kj	0,0 g.F	0,7 ZU	2,1 SA	0,9 F	7,9 KH	5,3 EW	3,1 BE
Sonntag	**Schweinefilet** in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln – **Menü-Aufpreis + 1,00 €**	S	A1,G,I	288kj	0,4 g.F	1,9 ZU	2,6 SA	1,9 F	7,8 KH	4,7 EW	3,5 BE

Vegetarisch – Fleischlos lecker. (M5 grün)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Italienische Gemüsepasta** mit Vollkornnudeln	V	A1,I,1,8	413kj	0,3 g.F	3,2 ZU	1,6 SA	1,0 F	18,1 KH	3,2 EW	7,3 BE
Dienstag	**Gebratenes Gemüse** süßsauer mit Reis	V	A1,F,I,8	388kj	0,1 g.F	4,7 ZU	1,3 SA	0,3 F	19,7 KH	2,3 EW	7,8 BE
Mittwoch	**Gemüseragout** mit Erbsenpüree	V	A1,G,I,1	294kj	1,4 g.F	1,9 ZU	0,4 SA	2,8 F	8,7 KH	2,1 EW	3,7 BE
Donnerstag	**Vegetarische Gemüsebällchen** mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	V	A1,C,G,I,1	415kj	0,7 g.F	2,4 ZU	1,3 SA	2,1 F	16,8 KH	3,0 EW	6,0 BE
Freitag	**Makkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	V	A1,I	392kj	0,1 g.F	3,6 ZU	2,4 SA	1,0 F	17,5 KH	2,8 EW	7,6 BE

Eintopf & Pasta – Einfach gut! (M6 gelb)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Grüne Bohnen-Eintopf** mit Kartoffeln und Bockwürstchen	S	A1,I,1,3,7	343kj	1,6 g.F	1,3 ZU	0,8 SA	3,9 F	8,1 KH	3,2 EW	3,9 BE
Dienstag	**Linseneintopf** mit Geflügelwiener	G	I,1,2,3	349kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	3,0 F	9,3 KH	4,0 EW	4,5 BE
Mittwoch	**Klassischer Möhreneintopf** mit Geflügelkräuterbällchen	G	A1,C,I,J,1	359kj	1,3 g.F	3,5 ZU	0,6 SA	3,2 F	12,2 KH	1,7 EW	6,1 BE
Donnerstag	**Kürbis-Hähncheneintopf** mit Kartoffeln	G	A1,I	309kj	0,5 g.F	1,1 ZU	0,7 SA	1,9 F	10,9 KH	3,8 EW	5,1 BE
Freitag	**Porree-Eintopf** mit Geflügelfrikadelle	G	A1,C,G,I,J,1	343kj	1,6 g.F	2,6 ZU	0,4 SA	3,4 F	10,6 KH	2,0 EW	5,1 BE

Salat & Co. – kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. (M7 lila)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Wiener Würstchen** mit Kartoffelsalat und Senf	S	C,G,J,1,3,7,8	653kj	4,7 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	10,8 F	10,8 KH	3,6 EW	3,6 BE
Dienstag	**Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	V	C,G,J,L,1,3,8	314kj	3,0 g.F	1,6 ZU	0,5 SA	5,5 F	2,7 KH	3,4 EW	0,9 BE
Mittwoch	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange										
Donnerstag	**Frische Salate** der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	G	A1,C,F,G,J,1,3,8	427kj	0,8 g.F	2,1 ZU	0,4 SA	3,5 F	9,4 KH	7,7 EW	2,8 BE
Freitag	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange										

Süßer Schmaus – Schlemmerfreude! (M8 weiß)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott	V	G,1	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	1,5 F	20,2 KH	2,4 EW	8,5 BE
Dienstag	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze	V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,1 ZU	0,1 SA	1,3 F	20,1 KH	2,6 EW	8,4 BE
Mittwoch	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott	V	A1,C,G,3	570kj	0,7 g.F	11,9 ZU	0,3 SA	2,4 F	23,6 KH	3,7 EW	10,0 BE
Donnerstag	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce	V	A1,C,G,1	882kj	4,9 g.F	12,2 ZU	0,4 SA	10,5 F	25,3 KH	3,9 EW	11,7 BE
Freitag	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott	V	G,3	452kj	0,7 g.F	14,2 ZU	0,1 SA	1,5 F	21,1 KH	2,3 EW	8,9 BE
Samstag	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	V	A1,C,G,1	504kj	0,8 g.F	8,8 ZU	0,2 SA	2,4 F	20,5 KH	3,5 EW	6,2 BE
Sonntag	**Beerengrütze** mit Vanillesauce	V	G,1	406kj	0,3 g.F	16,3 ZU	0,1 SA	0,6 F	20,4 KH	1,2 EW	8,5 BE

Zum Abend – kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. (M9 braun)

Tag	Gericht		Allergene	kJ	g.F	ZU	SA	F	KH	EW	BE
Montag	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat	S	C,G,J,1,3,8	510kj	2,7 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	6,7 F	10,0 KH	5,4 EW	3,7 BE
Dienstag	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	G	A1,A2,G,1,3,7	963kj	5,7 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	13,0 F	15,1 KH	12,6 EW	3,0 BE
Mittwoch	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	S	A1,A2,C,G,J,3,8	877kj	5,6 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	13,9 F	13,7 KH	6,8 EW	3,5 BE
Donnerstag	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat	G	A1,C,G,J,1,3,8	806kj	5,7 g.F	2,6 ZU	0,6 SA	13,3 F	11,0 KH	7,5 EW	4,8 BE
Freitag	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	S	A1,2,3	503kj	1,3 g.F	2,2 ZU	0,3 SA	5,9 F	11,6 KH	5,0 EW	4,1 BE
Samstag	**Feiner Fleischsalat Rheinische Art** mit Garnitur und Brot	S	A1,A2,C,G,J,1,2,3,7,	1018kj	4,3 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	19,7 F	10,7 KH	5,3 EW	3,7 BE
Sonntag	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur	S	A1,C,G,J,1,3,8	861kj	6,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	15,1 F	13,0 KH	5,0 EW	3,8 BE

GLORIA seit 1989 – 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.

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= Alkohol; 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 glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.