

Speiseplan 15. KW	Mo., 06.04.26, Ostermontag	Dienstag, 07.04.26	Mittwoch, 08.04.26	Donnerstag, 09.04.26	Freitag, 10.04.26	Samstag, 11.04.26	Sonntag, 12.04.26
Tagesgericht herzhaft & beliebt	Schweinefilet natur mit Champignonrahmsauce, grüne Bohnen und Kräuterkartoffeln	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln
M1 rot	S A1,G,1,1 260kJ 0,3 g.F 1,2 ZU 2,0 SA 3,5 BE 0,9 F 7,9 KH 5,0 EW	G A1,G,1,3 399kJ 0,4 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,8 BE 1,2 F 15,3 KH 5,6 EW	S A1,F,G, 422kJ 2,0 g.F 1,4 ZU 1,9 SA 3,7 BE 1,1,3 5,1 F 9,0 KH 4,0 EW	G A1,G,1,1 361kJ 0,4 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 6,0 BE 1,1 F 14,0 KH 4,4 EW	V A1,C,3 559kJ 0,5 g.F 8,6 ZU 0,7 SA 7,2 BE 5,0 F 18,9 KH 1,7 EW	S A1,1,1 287kJ 0,1 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE 1,1 F 8,8 KH 5,3 EW	S A1,G,1,8 629kJ 2,5 g.F 1,3 ZU 3,2 SA 7,6 BE 7,1 F 15,1 KH 5,9 EW
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert	Hähncheninnenfilet auf Tomaten-Gemüseragout und Tagliatelli Verdi	Frischer Markteintopf mit Geflügel-Wiener	Geflügelbuletten in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	Linseneintopf mit Geflügelwiener	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis
M2 blau	G A1,I,1 403kJ 0,1 g.F 1,8 ZU 1,5 SA 6,1 BE 0,6 F 15,2 KH 7,1 EW	G A1,I,2,3 292kJ 1,0 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 3,6 BE 3,3 F 7,5 KH 2,5 EW	G A1,G,1,1 369kJ 0,5 g.F 0,5 ZU 1,3 SA 6,6 BE 1,2 F 15,0 KH 4,2 EW	S A1,I,1 387kJ 0,1 g.F 1,7 ZU 2,2 SA 6,1 BE 1,5 F 13,6 KH 5,8 EW	S A1,G,1 472kJ 2,7 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 3,6 BE 6,6 F 9,0 KH 4,0 EW	G I,1,2,3 349kJ 1,0 g.F 0,6 ZU 0,9 SA 4,5 BE 3,0 F 9,3 KH 4,0 EW	G A1,G,1 334kJ 0,4 g.F 0,8 ZU 0,8 SA 5,2 BE 0,9 F 11,9 KH 5,4 EW
Bunte Vielfalt Rund um die Welt.	Geschnetzeltes vom Kalb Züricher Art in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu Nudeln	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Vegetarischer Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce
M3 rosa	R A1,G,1,1 362kJ 0,3 g.F 0,5 ZU 1,2 SA 5,9 BE 1,0 F 13,0 KH 5,8 EW	S A1,I,1 307kJ 0,1 g.F 1,2 ZU 1,8 SA 4,4 BE 1,0 F 10,1 KH 5,3 EW	F A1,D,1 405kJ 0,2 g.F 1,8 ZU 1,7 SA 6,5 BE 0,8 F 15,9 KH 6,6 EW	S A1,G,1,1 419kJ 1,6 g.F 2,0 ZU 1,4 SA 4,6 BE 4,7 F 9,7 KH 4,5 EW	S A1,G,1 485kJ 0,2 g.F 0,7 ZU 1,2 SA 5,7 BE 1,8 F 13,1 KH 6,9 EW	V A1,C,G,1 390kJ 0,9 g.F 2,3 ZU 0,6 SA 4,1 BE 3,6 F 12,1 KH 2,5 EW	V A1,G,1 464kJ 1,7 g.F 2,6 ZU 2,6 SA 7,6 BE 2,6 F 16,7 KH 4,6 EW
Gaumenfreude für Feinschmecker.	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Karotten und Reis	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat	Gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln
M4 gold	F A1,D,G,1 313kJ 0,5 g.F 1,4 ZU 1,6 SA 5,5 BE 1,3 F 10,7 KH 5,8 EW	S A1,C,1 517kJ 2,0 g.F 2,4 ZU 1,4 SA 5,2 BE 1,1,3,8 5,2 F 11,8 KH 6,5 EW	R A1,I,1,3,8 448kJ 1,3 g.F 2,5 ZU 1,2 SA 5,0 BE 3,6 F 11,4 KH 6,3 EW	G A1,C, 338kJ 0,4 g.F 0,6 ZU 0,6 SA 4,0 BE G,1,1 1,0 F 10,4 KH 7,3 EW	F A1,D, 394kJ 0,6 g.F 2,1 ZU 0,9 SA 7,2 BE G,1,1 1,7 F 15,0 KH 4,9 EW	G A1,C, 465kJ 1,2 g.F 4,1 ZU 1,4 SA 7,2 BE J,1,3,8 2,8 F 16,9 KH 4,2 EW	S R A1,I,1,8 692kJ 0,6 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 4,5 BE 1,5 F 8,6 KH 5,2 EW
Vegetarisch Fleischlos lecker.	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis	Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur	Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Champignonscreme mit kleinen Bandnudeln	 <p>seit 1989</p> <p>030-456 0810</p> <p>Fax 030-455 9093</p> <p>www.gloria-menue.de</p>	
M5 grün	V A1,F,1,8 377kJ 0,1 g.F 4,6 ZU 1,0 SA 7,2 BE 0,3 F 19,2 KH 2,2 EW	V A1,C,G,1 465kJ 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE 2,5 F 17,4 KH 3,6 EW	V A1,C,F, 507kJ 0,4 g.F 3,3 ZU 1,2 SA 6,9 BE G,1,1,8 4,2 F 15,8 KH 4,5 EW	V A1,I,8 402kJ 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 6,9 BE 0,4 F 17,2 KH 2,2 EW	V A1,G,1 445kJ 1,1 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 6,9 BE 2,4 F 17,5 KH 3,2 EW		
Eintopf & Pasta Einfach gut!	Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	<p>Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p> 	
M6 gelb	R A1,1,1 259kJ 0,4 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 4,1 BE 1,5 F 9,0 KH 2,9 EW	V A1,1,1,8 402kJ 0,3 g.F 2,6 ZU 1,4 SA 7,5 BE 1,1 F 18,0 KH 3,0 EW	V A1,I,1 257kJ 0,5 g.F 2,4 ZU 0,6 SA 4,3 BE 1,5 F 8,8 KH 3,0 EW	V A1,G,1 390kJ 0,8 g.F 1,4 ZU 1,2 SA 6,2 BE 1,7 F 15,5 KH 3,3 EW	S A1,1 238kJ 0,4 g.F 0,1 ZU 0,6 SA 3,7 BE 1,0 F 8,2 KH 3,0 EW		
Salat & Co. kalt serviert.	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	2 Buletten mit Nudelsalat	Obstsalat Gourmet Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	Obstsalat Gourmet Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	<p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p>	
M7 lila	S A1,C,G, 602kJ 3,4 g.F 0,9 ZU 0,4 SA 4,5 BE 1,1,3,8 8,2 F 11,3 KH 6,1 EW	S A1,C,G,1 839kJ 6,3 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 4,3 BE 1,1,3,8 14,8 F 12,5 KH 5,2 EW	F C,D,G, 433kJ 2,0 g.F 1,7 ZU 0,3 SA 0,9 BE 1,1,3,8 6,3 F 3,4 KH 4,9 EW	F A1,G,1 433kJ 2,0 g.F 1,7 ZU 0,3 SA 0,9 BE 1,1,3,8 6,3 F 3,4 KH 4,9 EW	F A1,G,1 433kJ 2,0 g.F 1,7 ZU 0,3 SA 0,9 BE 1,1,3,8 6,3 F 3,4 KH 4,9 EW		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude!	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce
M8 weiß	V G,1 439kJ 0,7 g.F 12,7 ZU 0,1 SA 8,5 BE 1,5 F 20,2 KH 2,4 EW	V A1,G,1 436kJ 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA 8,4 BE 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW	V A1,C,G,3 570kJ 0,7 g.F 11,9 ZU 0,3 SA 10,0 BE 2,4 F 23,6 KH 3,7 EW	V A1,G,1 625kJ 0,8 g.F 13,0 ZU 0,4 SA 8,8 BE 3,0 F 26,3 KH 3,8 EW	V G,3 452kJ 0,7 g.F 14,2 ZU 0,1 SA 8,9 BE 1,5 F 21,1 KH 2,3 EW	V A1,C,F,G,1 1090kJ 0,0 g.F 15,4 ZU 0,0 SA 6,3 BE 6,6 F 28,8 KH 2,5 EW	V A1,C,G,1 504kJ 0,8 g.F 8,8 ZU 0,2 SA 6,2 BE 2,4 F 20,5 KH 3,5 EW
Zum Abend kalt serviert.	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller 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
M9 braun	S C,G,1,3,8 510kJ 2,7 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 6,7 F 10,0 KH 5,4 EW	G A1,A,2, 963kJ 5,7 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,0 BE G,1,3,7 13,0 F 15,1 KH 12,6 EW	S A1,A,2,C, 877kJ 5,6 g.F 0,7 ZU 1,3 SA 3,5 BE G,1,3,8 13,9 F 13,7 KH 6,8 EW	G A1,C,G, 806kJ 5,7 g.F 2,6 ZU 0,6 SA 4,8 BE 1,1,3,8 13,3 F 11,0 KH 7,5 EW	S A1,2,3 503kJ 1,3 g.F 2,2 ZU 0,3 SA 4,1 BE 5,9 F 11,6 KH 5,0 EW	S A1,A,2,C,G, 1018kJ 4,3 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 3,7 BE 1,1,2,3,7, 19,7 F 10,7 KH 5,3 EW	S A1,C,G, 861kJ 6,7 g.F 0,7 ZU 1,0 SA 3,8 BE 1,1,3,8 15,1 F 13,0 KH 5,0 EW

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Familienfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hydratisiertes Getreide, [B]= Krebstiere / Krustentiere, [C]= Eier / Eizubehälter, [D]= Fisch / Fischzubelegungen, [E]= Erdnüsse / Erdnusszubelegungen, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Mandeln, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Haselnüsse / Walnüsse, [L]= Mandeln / Mandelzubelegungen, [M]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [N]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [O]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [P]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [Q]= Samen / Samenmehle, [R]= Samen / Samenmehle, [S]= Samen / Samenmehle, [T]= Samen / Samenmehle, [U]= Samen / Samenmehle, [V]= Samen / Samenmehle, [W]= Samen / Samenmehle, [X]= Samen / Samenmehle, [Y]= Samen / Samenmehle, [Z]= Samen / Samenmehle

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.