Speiseplan 46. KW

	Montag, 09.11.26	Dienstag, 10.11.26	Mittwoch, 11.11.26	Donnerstag, 12.11.26	Freitag, 13.11.26	Samstag, 14.11.26	Sonntag, 15.11.26
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Spaghetti Bolognese** dazu Krautsalat R | A1,C,I,J, 1,3,8 | 484kj 4,3 F | 1,5 g.F 14,4 KH | 2,1 ZU 4,3 EW | 1,2 SA | 6,5 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S | A1,C, G,I,J,1 | 432kj 4,6 F | 1,6 g.F 10,7 KH | 1,7 ZU 4,8 EW | 1,9 SA | 5,0 BE	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S | A1,G, 1,3,7 | 422kj 5,5 F | 2,2 g.F 8,6 KH | 2,0 ZU 3,3 EW | 1,5 SA | 3,7 BE	**Schweinerahmgulasch** mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 474kj 2,9 F | 0,8 g.F 15,6 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 2,5 SA | 6,9 BE	**Bratwurst** in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln S | A1,G,I,1 | 449kj 5,8 F | 2,2 g.F 10,0 KH | 0,9 ZU 3,7 EW | 1,6 SA | 4,0 BE	**Spießbraten** in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln S | A1,I,1 | 391kj 4,4 F | 1,3 g.F 9,3 KH | 1,1 ZU 3,4 EW | 0,8 SA | 4,1 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis G | A1,F,G,I,3 | 412kj 2,0 F | 0,7 g.F 13,5 KH | 1,5 ZU 6,4 EW | 1,4 SA | 5,1 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Nudeln G | A1,F,G,I | 386kj 1,0 F | 0,3 g.F 14,4 KH | 1,9 ZU 6,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE	**Feiner Milchreis** mit feinen Früchten und Zimt V | G,2,8 | 340kj 1,7 F | 0,8 g.F 13,5 KH | 5,2 ZU 3,3 EW | 0,1 SA | 6,2 BE	**Gedünstetes Seelachsfilet** Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 336kj 2,1 F | 0,9 g.F 10,6 KH | 1,9 ZU 4,6 EW | 1,7 SA | 4,5 BE	**Rinderbulette** in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree R | A1,C, G,I,J,1 | 409kj 2,9 F | 1,1 g.F 11,3 KH | 1,2 ZU 5,8 EW | 1,2 SA | 5,4 BE	**Geflügelgulasch** in Rahmsauce mit Brokkoli und Nudeln G | A1,F,G,I | 395kj 1,0 F | 0,3 g.F 13,9 KH | 0,8 ZU 6,6 EW | 2,2 SA | 6,3 BE	**Trentiner Markttopf** Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch S | A1,I,1 | 272kj 1,0 F | 0,4 g.F 9,9 KH | 1,8 ZU 3,0 EW | 0,6 SA | 4,5 BE	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln S | A1,G,I | 256kj 1,7 F | 0,6 g.F 7,6 KH | 1,4 ZU 3,1 EW | 2,1 SA | 3,3 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Schweinebraten** in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree S | A1,G,I | 287kj 1,9 F | 0,4 g.F 7,3 KH | 1,1 ZU 5,1 EW | 0,9 SA | 3,2 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G | A1,F,I,8 | 414kj 1,4 F | 0,4 g.F 15,5 KH | 1,9 ZU 5,7 EW | 1,1 SA | 5,8 BE	**Bifteki** Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 435kj 5,8 F | 2,3 g.F 9,6 KH | 2,2 ZU 3,5 EW | 0,9 SA | 4,1 BE	**Gegrillte Hähnchenkeule** auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti G | A1,I,1 | 557kj 5,5 F | 2,0 g.F 12,7 KH | 1,5 ZU 7,7 EW | 0,7 SA | 5,9 BE	**Geflügelbällchen** in brauner Sauce dazu Gemüsereis G | A1,C,G,I,J | 521kj 3,3 F | 1,5 g.F 20,4 KH | 2,5 ZU 3,1 EW | 1,2 SA | 7,7 BE	**Deftige Käsespätzle Allgäuer Art** mit Zucchini-Möhren-Salat V | A1,C,G,I,1 | 402kj 4,2 F | 2,0 g.F 10,7 KH | 2,2 ZU 3,6 EW | 1,0 SA | 5,2 BE	**Ratatouille** Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti V | A1,I,1,8 | 429kj 1,2 F | 0,3 g.F 18,6 KH | 4,6 ZU 3,1 EW | 1,3 SA | 7,2 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 1,00 €** F | A1,D,G,I | 313kj 1,3 F | 0,5 g.F 10,7 KH | 1,4 ZU 5,8 EW | 1,6 SA | 5,5 BE	**Cordon Bleu vom Schwein** mit Bratensauce mit Erbsengemüse und Paprikakartoffeln S | A1,G,I, 1,3,7 | 485kj 3,2 F | 1,3 g.F 13,8 KH | 0,7 ZU 7,0 EW | 0,8 SA | 6,4 BE	**Martinsgans** aus der Brust mit feiner Gänsejus, dazu Rotkohlgemüse und Kartoffelknödel **Menü-Aufpreis + 7,70 €** G | A1,G,I, 2,5,9 | 412kj 4,7 F | 0,3 g.F 9,0 KH | 1,2 ZU 4,1 EW | 1,4 SA | 4,0 BE	**Herzhafter Kasselernacken** in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1 | 290kj 2,2 F | 0,8 g.F 8,0 KH | 1,1 ZU 3,9 EW | 1,5 SA | 3,3 BE	**Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art** mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat **Menü-Aufpreis + 1,00 €** S F | A1,D,I | 528kj 5,0 F | 0,6 g.F 13,9 KH | 0,9 ZU 5,8 EW | 0,4 SA | 5,4 BE	**Seehecht** auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln F | A1,D,G,I,1 | 398kj 2,2 F | 0,6 g.F 14,1 KH | 2,9 ZU 4,6 EW | 1,0 SA | 5,7 BE	**Saftiger Rinderbraten** in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,70 €** R | A1,I | 290kj 0,8 F | 0,0 g.F 8,6 KH | 1,1 ZU 5,8 EW | 1,7 SA | 4,0 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Bulgur-Gemüsepfanne** mit Bio Tofuwürfel V | A1,F,G,I,1 | 380kj 1,2 F | 0,3 g.F 15,4 KH | 1,4 ZU 3,4 EW | 0,3 SA | 6,2 BE	**Rührei mit Rahmspinat** und Püree V | A1,C,G,I,1 | 423kj 5,5 F | 1,9 g.F 7,9 KH | 1,3 ZU 5,0 EW | 1,0 SA | 3,5 BE	**Kürbiscurry** mit Reis V | A1,G,I,1 | 411kj 2,5 F | 1,2 g.F 17,1 KH | 1,8 ZU 2,0 EW | 1,0 SA | 7,0 BE	**Gemüsebulette** in Tomatensauce und Vollkornnudeln V | A1,A4, C,G,I,1,3 | 429kj 1,6 F | 0,3 g.F 17,7 KH | 3,1 ZU 3,4 EW | 1,8 SA | 6,5 BE	**Gemüse-Kartoffel-Auflauf** mit herzhaftem Käse überbacken V | A1,G,I,1 | 408kj 3,9 F | 2,3 g.F 10,9 KH | 1,6 ZU 4,1 EW | 1,1 SA | 5,0 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf** mit zartem Rindfleisch R | A1,I,1 | 255kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,4 KH | 1,7 ZU 2,8 EW | 0,6 SA | 3,8 BE	**Deftige Erbsensuppe** mit Geflügelwiener G | I,1,2,3 | 318kj 2,8 F | 0,2 g.F 8,9 KH | 0,7 ZU 3,6 EW | 0,6 SA | 4,1 BE	**Spaghetti Carbonara** Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat S | A1,G,I, 1,2,3 | 552kj 4,5 F | 1,6 g.F 18,1 KH | 2,7 ZU 4,4 EW | 0,9 SA | 7,9 BE	**Grünkohlgemüseeintopf** mit Geflügelwürfel G | A1,I,J,1 | 257kj 1,1 F | 0,3 g.F 8,3 KH | 0,2 ZU 4,3 EW | 0,5 SA | 4,1 BE	**Geflügelhackfleisch-Pfanne** mit mediterranem Gemüse und Bulgur G | A1,F,I | 417kj 1,9 F | 0,7 g.F 17,0 KH | 2,2 ZU 2,5 EW | 0,5 SA | 7,5 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S | A1,C,G,J, 1,3,8 | 602kj 8,2 F | 3,4 g.F 11,3 KH | 0,9 ZU 6,1 EW | 0,4 SA | 4,5 BE	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S | C,G,J, 1,2,3,8 | 345kj 4,5 F | 2,1 g.F 3,4 KH | 2,2 ZU 6,7 EW | 0,7 SA | 1,0 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V | C,G,J,1,3,8 | 428kj 7,6 F | 3,4 g.F 3,8 KH | 2,1 ZU 3,7 EW | 1,5 SA | 1,3 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen V | G,1 | 583kj 1,6 F | 0,8 g.F 21,7 KH | 14,0 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,1 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V | A1,G,1 | 699kj 1,9 F | 0,9 g.F 33,1 KH | 14,7 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 10,0 BE	**Sahnegrießbrei** mit Himbeeren V | A1,G,1 | 436kj 1,3 F | 0,6 g.F 20,0 KH | 14,5 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 494kj 2,2 F | 0,9 g.F 21,5 KH | 12,6 ZU 3,1 EW | 0,2 SA | 7,6 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce V | G,1 | 406kj 0,6 F | 0,3 g.F 20,4 KH | 16,3 ZU 1,2 EW | 0,1 SA | 8,5 BE	**Milchreis** mit roter Grütze V | G,1 | 453kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,8 KH | 12,8 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,7 BE	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V | A1,G, 1,2,3 | 879kj 10,6 F | 5,1 g.F 25,8 KH | 10,7 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 10,8 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R | A1,A2,8 | 613kj 6,8 F | 3,1 g.F 13,1 KH | 4,5 ZU 7,4 EW | 0,9 SA | 4,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S | A1,C,G,J, 1,3,8 | 616kj 10,9 F | 2,8 g.F 4,0 KH | 2,8 ZU 7,6 EW | 0,8 SA | 1,1 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V | A1,C,G,I, 1,3,8 | 714kj 10,1 F | 3,9 g.F 13,5 KH | 2,7 ZU 6,1 EW | 1,0 SA | 4,8 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G | A1,C,G,I, 1,3,7 | 979kj 8,8 F | 4,9 g.F 22,3 KH | 0,5 ZU 15,6 EW | 1,9 SA | 5,5 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F | A1,A2,D,8 | 853kj 12,1 F | 5,0 g.F 14,6 KH | 1,9 ZU 8,5 EW | 1,6 SA | 3,4 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 796kj 13,9 F | 6,0 g.F 12,7 KH | 3,4 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 5,8 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V | A1,A2, G,1,2 | 1022kj 13,6 F | 8,6 g.F 18,4 KH | 4,1 ZU 11,5 EW | 1,4 SA | 3,6 BE

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

seit 1989 GLORIA 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!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fremdfisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet (davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Ei / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Weizen zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet