

Speiseplan 17. KW Montag, 20.04.26 Dienstag, 21.04.26 Mittwoch, 22.04.26 Donnerstag, 23.04.26 Freitag, 24.04.26 Samstag, 25.04.26 Sonntag, 26.04.26

**Tagesgericht**  
herzhaft & beliebt

**M1**  
rot

**Königsberger Klopse**  
in Kapernsauce  
dazu Salzkartoffeln  
und Rote-Beete-Salat

S	A1,G,I, 1,1,8	441kJ 4,6 F	1,6 g.F 11,3 KH	2,3 ZU 4,9 EW	1,9 SA	5,3 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce  
mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S	A1,C,I, 1,1,8	327kJ 3,0 F	1,0 g.F 9,3 KH	2,6 ZU 3,3 EW	2,1 SA	4,4 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hamburger Heringsstipp**  
in Sauce  
mit Apfel-Gurken-Würfel  
dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G, 1,1,3,8	477kJ 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE
---	-------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
in pikanter Sauce  
mit Blumenkohl Gemüse  
und Klöße

S	A1,G,I,1,3	312kJ 1,2 F	0,1 g.F 9,9 KH	0,5 ZU 5,4 EW	1,4 SA	3,9 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Westfälische Dicke Bohnen**  
mit Kasseler  
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	288kJ 1,2 F	0,4 g.F 9,5 KH	1,3 ZU 4,3 EW	1,9 SA	4,2 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelfilets**  
in pikanter Sauce  
mit zartem Brokkoligemüse  
und Spiralnudeln

G	A1,I,8	380kJ 0,9 F	0,2 g.F 12,7 KH	2,8 ZU 7,2 EW	1,1 SA	5,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Buntes Hühnerfrikassee**  
mit jungen Erbsen, Möhren,  
Spargel und Champignons  
dazu Reis

G	A1,G,I,3	399kJ 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Diabetikerkost**  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

**M2**  
blau

**Bulette vom Rind**  
in dunkler Kräutersauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

R	A1,C, G,I,1,1	380kJ 3,0 F	1,1 g.F 9,7 KH	1,5 ZU 5,4 EW	1,3 SA	4,8 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hähncheninnenfilets**  
in Geflügelsauce  
mit Kohlrabigemüse  
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I,1	329kJ 1,1 F	0,4 g.F 10,8 KH	0,7 ZU 6,0 EW	1,5 SA	4,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Geflügelbratwurst**  
in Thymiansauce  
mit buntem Gemüse  
und Langkorreis

G	A1,I,1	555kJ 8,2 F	2,5 g.F 12,4 KH	1,0 ZU 3,5 EW	1,4 SA	5,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Pangasiusfilet**  
in Dillsauce  
mit Brokkoli  
dazu Kartoffeln

F	A1,D,G,I,1	274kJ 1,3 F	0,6 g.F 8,0 KH	1,7 ZU 4,7 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Pikantes Gulasch**  
vom Schwein  
mit Gabelspaghetti

S	A1,G,I	478kJ 1,5 F	0,2 g.F 17,9 KH	0,9 ZU 6,8 EW	0,7 SA	7,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf**  
mit Kartoffelstücken  
und Rindfleisch

R	A1,I,1	249kJ 1,5 F	0,4 g.F 8,5 KH	0,3 ZU 2,8 EW	0,5 SA	3,9 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Hackbraten**  
in Sauce  
mit grünen Bohnen  
und Salzkartoffeln

S	A1,C,I,1	324kJ 3,1 F	1,1 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 3,8 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Bunte Vielfalt**  
Rund um die Welt.

**M3**  
rosa

**Nudeln mit Hähnchenbrust**  
in feiner Sahnesauce,  
Brokkoli und Käse überbacken

G	A1,F,G,I,1	575kJ 4,8 F	2,6 g.F 14,9 KH	2,1 ZU 8,2 EW	0,7 SA	6,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Wurstgulasch**  
mit Paprika  
und Zwiebeln  
dazu Gabelspaghetti

S	A1,I,2, 3,7,8	530kJ 3,0 F	1,2 g.F 20,0 KH	3,0 ZU 4,3 EW	0,9 SA	7,9 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweineleberragout**  
in Apfel-Sauce  
dazu Kartoffelpüree  
und Karottengemüse

S	A1,G,I,3	307kJ 1,7 F	0,6 g.F 10,1 KH	3,0 ZU 4,0 EW	1,0 SA	4,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Original Hähnchen-Döner-Teller**  
mit Reis,  
Sauce  
und Krautsalat

G	A1,C,I, 1,3,8	658kJ 6,7 F	2,7 g.F 21,4 KH	5,2 ZU 2,3 EW	1,3 SA	8,6 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kartoffelröstis**  
mit Karotten, Brokkoli,  
Mais und Champignons  
in würziger Käsesauce

V	A1,G,I, 1,1,3	537kJ 7,3 F	3,9 g.F 11,9 KH	1,8 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kichererbsencurry**  
mit Kokosmilch  
und Bulgur

V	A1,G,I	435kJ 1,7 F	1,1 g.F 17,6 KH	1,4 ZU 3,0 EW	0,4 SA	7,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Mais-Lauchtaler**  
in Paprikagütesauce  
dazu Rigatoni

V	A1,C,G,I,1	454kJ 1,4 F	0,1 g.F 19,6 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,1 SA	8,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gaumenfreude**  
für Feinschmecker.

**M4**  
gold

**Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce**  
mit Paprikakartoffeln  
dazu Leipziger Allerlei

S	A1,C,G,I,1	422kJ 3,6 F	1,1 g.F 10,3 KH	1,4 ZU 6,5 EW	0,6 SA	4,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratene Kalbsleber**  
mit Schmorzwiebeln  
und Apfelspalten,  
dazu Rotkohl  
und Kartoffelpüree

R	A1,G,I,9	270 kJ 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE
---	----------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Menü-  
Aufpreis  
+ 2,50 €**

**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)**  
auf Ananaskraut  
und Kartoffelpüree

S	A1,G,1	323kJ 2,5 F	0,9 g.F 8,8 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,6 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Sauerbratengulasch**  
mit Spätzle  
und Rotkohl

R	A1,C,1,8	352kJ 1,2 F	0,3 g.F 12,5 KH	4,6 ZU 5,0 EW	1,4 SA	6,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Menü-  
Aufpreis  
+ 1,00 €**

**Gebackenes Seelachsfilet**  
mit Kräutersenfauce  
und Kartoffeln  
dazu Gurkensalat

F	A1,C,D,G, 1,1,1,3,8	436kJ 2,5 F	1,0 g.F 13,8 KH	1,9 ZU 6,2 EW	1,6 SA	6,2 BE
---	------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schweinebraten**  
mit Kümmelsauce  
mit Romanescogemüse  
und Klößen

S	A1,G,I,3	270kJ 0,9 F	0,0 g.F 7,9 KH	0,7 ZU 5,3 EW	2,1 SA	3,1 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Schweinefilet**  
in Rahmsauce  
mit Fingermöhren  
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	288kJ 1,9 F	0,4 g.F 7,8 KH	1,9 ZU 4,7 EW	2,6 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Menü-  
Aufpreis  
+ 1,00 €**

**Vegetarisch**  
Fleischlos lecker.

**M5**  
grün

**Italienische Gemüsepasta**  
mit Vollkornnudeln

V	A1,I,1,8	413kJ 1,0 F	0,3 g.F 18,1 KH	3,2 ZU 3,2 EW	1,6 SA	7,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratenes Gemüse**  
süßsauer  
mit Reis

V	A1,F,1,8	388kJ 0,3 F	0,1 g.F 19,7 KH	4,7 ZU 2,3 EW	1,3 SA	7,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gemüseragout**  
mit Erbsenpüree

V	A1,G,I,1	294kJ 2,8 F	1,4 g.F 8,7 KH	1,9 ZU 2,1 EW	0,4 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Vegetarische Gemüsebällchen**  
mit heller Kräutersauce  
auf Gemüseris

V	A1,C,G,I,1	415kJ 2,1 F	0,7 g.F 16,8 KH	2,4 ZU 3,0 EW	1,3 SA	6,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Makkaroni**  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
dazu Möhrensalat

V	A1,I	392kJ 1,0 F	0,1 g.F 17,5 KH	3,6 ZU 2,8 EW	2,4 SA	7,6 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Eintopf & Pasta**  
Einfach gut!

**M6**  
gelb

**Grüne Bohnen-Eintopf**  
mit Kartoffeln  
und Bockwürstchen

S	A1,G, 1,1,1,3	343kJ 3,9 F	1,6 g.F 8,1 KH	1,3 ZU 3,2 EW	0,8 SA	3,9 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Linseneintopf**  
mit Geflügelwienener

G	1,1,2,3	349kJ 3,0 F	1,0 g.F 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	4,5 BE
---	---------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Klassischer Möhreeneintopf**  
mit Geflügelkräuterbällchen

V	A1,I,1,1	264kJ 1,5 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Kürbis-Hähncheneintopf**  
mit Kartoffeln

G	A1,I	309kJ 1,9 F	0,5 g.F 10,9 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,7 SA	5,1 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Porree-Eintopf**  
mit Geflügelbulette

V	A1,G,I,1,1	263kJ 2,0 F	0,9 g.F 7,7 KH	1,7 ZU 3,4 EW	0,6 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Salat & Co.**  
kalt serviert.  
Nur im Einweg  
erhältlich.

**M7**  
lila

**Wiener Würstchen**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S	C,G,I,I, 1,3,8	653kJ 10,8 F	4,7 g.F 10,8 KH	0,8 ZU 3,6 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	-------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

V	C,G,I,I, 1,3,8	314kJ 5,5 F	3,0 g.F 2,7 KH	1,6 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,9 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Obstsalat Gourmet**  
Apfel, Traube, Honigmelone,  
Cantaloupemelone, Kiwi,  
Ananas, Orange

G	A1,C,F,G, 1,1,3,8	427kJ 3,5 F	0,8 g.F 9,4 KH	2,1 ZU 7,7 EW	0,4 SA	2,8 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Frische Salate**  
der Saison  
mit Hähnchenbrust  
dazu Cocktaildressing

G	A1,C,F,G, 1,1,3,8	427kJ 3,5 F	0,8 g.F 9,4 KH	2,1 ZU 7,7 EW	0,4 SA	2,8 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Obstsalat Gourmet**  
Apfel, Traube, Honigmelone,  
Cantaloupemelone, Kiwi,  
Ananas, Orange

G	A1,C,F,G, 1,1,3,8	427kJ 3,5 F	0,8 g.F 9,4 KH	2,1 ZU 7,7 EW	0,4 SA	2,8 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

**Süßer Schmaus**  
Schlemmerfreude!

**M8**  
weiß

**Milchreis**  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	439kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze

V	A1,G,1	436kJ 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott

V	A1,C,G,3	570kJ 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Quarkstrudel**  
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	882kJ 10,5 F	4,9 g.F 25,3 KH	12,2 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott

V	G,3	452kJ 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Eierpfannkuchen**  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	504kJ 2,4 F	0,8 g.F 20,5 KH	8,8 ZU 3,5 EW	0,2 SA	6,2 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
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Zum Abend**  
kalt serviert.  
Nur im Einweg  
erhältlich.

**M9**  
braun

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3,8	510kJ 6,7 F	2,7 g.F 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Schnittchenteller**  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
und Garnitur

G	A1,A2, G,1,3,7	963kJ 13,0 F	5,7 g.F 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE
---	-------------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

**Feine Sülze**  
mit Remouladensauce,  
Garnitur  
und Brot

S	A1,A2,C, G,1,3,8	877kJ 13,9 F	5,6 g.F 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Gebratene Hähnchenkeule**  
mit Nudelsalat

G	A1,C,G, 1,1,3,8	806kJ 13,3 F	5,7 g.F 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Brathering (mit Gräten)**  
mit Zwiebeln,  
Speckkartoffelsalat  
und Garnitur

S	A1,2,3	503kJ 5,9 F	1,3 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Feiner Fleischsalat Rheinische Art**  
mit Garnitur  
und Brot

S	A1,A2,C, G,1,1,2,3,7	1018kJ 19,7 F	4,3 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE
---	-------------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

**Kasseler Braten**  
mit Remouladensauce,  
Nudelsalat  
und Salatgarnitur

S	A1,C,G,I, 1,3,8	861kJ 15,1 F	6,7 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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!

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

**Dessert immer inklusive!**

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Familienfisch, 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, [C]= Eier / Eizellen, [D]= Fisch / Fischzucht, [E]= Erdnüsse / Erdnussmehl, [F]= Soja / Sojabohnen, [G]= Getreide / Getreidemehl, [H]= Milch / Milchzucker, [I]= Getreide / Getreidemehl, [J]= Schokolade / Schokoladenpulver, [K]= Samen / Samenmehl, [L]= Schokolade / Schokoladenpulver, [M]= Weichkäse / Weichkäse, [N]= Weichkäse / Weichkäse, [O]= Weichkäse / Weichkäse, [P]= Weichkäse / Weichkäse, [Q]= Weichkäse / Weichkäse, [R]= Weichkäse / Weichkäse, [S]= Weichkäse / Weichkäse, [T]= Weichkäse / Weichkäse, [U]= Weichkäse / Weichkäse, [V]= Weichkäse / Weichkäse, [W]= Weichkäse / Weichkäse, [X]= Weichkäse / Weichkäse, [Y]= Weichkäse / Weichkäse, [Z]= Weichkäse / Weichkäse

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.