Speiseplan **47. KW**

	Montag, 16.11.26	Dienstag, 17.11.26	Mittwoch, 18.11.26	Donnerstag, 19.11.26	Freitag, 20.11.26	Samstag, 21.11.26	Sonntag, 22.11.26
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Makkaroni al Forno** Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R A1,G,I 517kj 3,5 F 2,0 g.F 16,0 KH 1,2 ZU 6,6 EW 2,5 SA 6,7 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	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F, G,I,1,3 422kj 5,1 F 2,0 g.F 9,0 KH 1,4 ZU 4,0 EW 1,9 SA 3,7 BE	**Hähnchen-Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,G,I,J 451kj 2,7 F 1,2 g.F 17,3 KH 2,1 ZU 2,9 EW 1,4 SA 7,4 BE	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus V A1,C,3 559kj 5,0 F 0,5 g.F 18,9 KH 8,6 ZU 1,7 EW 0,7 SA 7,2 BE	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,J,1 287kj 1,1 F 0,1 g.F 8,8 KH 0,9 ZU 5,3 EW 1,5 SA 3,7 BE	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S A1,G, I,J,2,8 446kj 3,1 F 1,1 g.F 12,5 KH 1,6 ZU 6,7 EW 2,7 SA 6,3 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis R G A1,G,I 350kj 0,9 F 0,3 g.F 13,8 KH 0,9 ZU 4,6 EW 1,3 SA 6,3 BE	**Frischer Markteintopf** mit Geflügel-Wiener G A1,I,2,3 292kj 3,3 F 1,0 g.F 7,5 KH 0,6 ZU 2,5 EW 0,9 SA 3,6 BE	**Geflügelbulette** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis G A1,C, G,I,J,1 456kj 2,7 F 1,3 g.F 18,2 KH 1,5 ZU 2,7 EW 1,1 SA 8,1 BE	**Räuberfleisch** vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Spirellis S A1,J,1 387kj 1,5 F 0,1 g.F 13,6 KH 1,7 ZU 5,8 EW 2,2 SA 6,1 BE	**Gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 1,3,7 472kj 6,6 F 2,7 g.F 9,0 KH 1,5 ZU 4,0 EW 1,4 SA 3,6 BE	**Linseneintopf** mit Geflügelwiener G I,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	**Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Langkornreis G A1,G,I 334kj 0,9 F 0,4 g.F 11,9 KH 0,8 ZU 5,4 EW 0,8 SA 5,2 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Wirsingroulade Hausmacher Art** in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,2,3 447kj 5,4 F 2,2 g.F 10,3 KH 1,5 ZU 3,5 EW 1,4 SA 4,7 BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,1 307kj 1,0 F 0,1 g.F 10,1 KH 1,2 ZU 5,3 EW 1,8 SA 4,4 BE	**Seelachsfilet** in fruchtiger Tomatensauce dazu Nudeln F A1,D,I 405kj 0,8 F 0,2 g.F 15,9 KH 1,8 ZU 6,6 EW 1,7 SA 6,5 BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C, G,I,J,1 420kj 4,7 F 1,6 g.F 9,7 KH 2,0 ZU 4,6 EW 1,4 SA 4,6 BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I 485kj 1,8 F 0,2 g.F 13,1 KH 0,7 ZU 6,9 EW 1,2 SA 5,7 BE	**Vegetarischer Gemüsebratling** auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,C,G,I,1 390kj 3,6 F 0,9 g.F 12,1 KH 2,3 ZU 2,5 EW 0,6 SA 4,1 BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce V A1,G,I 464kj 2,6 F 1,7 g.F 16,7 KH 2,6 ZU 4,6 EW 2,6 SA 7,6 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Fleischpfanne Hubertus** mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G,I, 1,3,8 319kj 1,5 F 0,2 g.F 10,6 KH 2,5 ZU 4,5 EW 2,1 SA 4,5 BE	**Schweineschnitzel** in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I,J, 1,3,8 517kj 5,2 F 2,0 g.F 11,8 KH 2,4 ZU 6,5 EW 1,4 SA 5,2 BE	**Rinderzwiebelbraten** **Menü-Aufpreis + 1,70 €** in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken R A1,J,1,3,8 448kj 3,6 F 1,3 g.F 11,4 KH 2,5 ZU 6,3 EW 1,2 SA 5,0 BE	**Sauerkrautplatte** **Menü-Aufpreis + 1,90 €** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln S A1,G,5,9 382kj 3,0 F 1,1 g.F 9,3 KH 2,2 ZU 5,9 EW 1,6 SA 4,0 BE	**Paniertes Seelachsfilet** in milder Senfsauce mit Karotten und Reis F A1,D,G,I,J,1 394kj 1,7 F 0,6 g.F 15,0 KH 2,1 ZU 4,9 EW 0,9 SA 7,2 BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,I, 1,3,8 465kj 2,8 F 1,2 g.F 16,9 KH 4,1 ZU 4,2 EW 1,4 SA 7,2 BE	**Gefüllte Rinderroulade** **Menü-Aufpreis + 2,70 €** nach Hausfrauen Art in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln S R A1,J,1,8 692kj 1,5 F 0,6 g.F 8,6 KH 2,6 ZU 5,2 EW 2,0 SA 4,5 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Klassisches Eieromelette** mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C, G,I,1,7 394kj 3,1 F 0,7 g.F 11,9 KH 1,6 ZU 4,2 EW 1,8 SA 4,8 BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C,G,I,1 465kj 2,5 F 1,0 g.F 17,4 KH 1,9 ZU 3,6 EW 0,6 SA 7,3 BE	**Vegetarische Currywurst** mit Naturreis und Zucchinisalat V A1,C,F, G,I,1,8 507kj 4,2 F 0,4 g.F 15,8 KH 3,3 ZU 4,5 EW 1,2 SA 6,9 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,8 402kj 0,4 F 0,1 g.F 17,2 KH 2,8 ZU 2,2 EW 1,2 SA 6,9 BE	**Champignonscreme** mit kleinen Bandnudeln V A1,G,I,1 448kj 2,4 F 1,1 g.F 17,5 KH 0,9 ZU 3,4 EW 1,2 SA 6,9 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Kräftiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,1 259kj 1,5 F 0,4 g.F 9,0 KH 0,9 ZU 2,9 EW 1,2 SA 4,1 BE	**Rigatoni al Arrabiata** mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,1,1,8 402kj 1,1 F 0,3 g.F 18,0 KH 2,6 ZU 3,0 EW 1,4 SA 7,5 BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,I,J,1 336kj 2,9 F 1,2 g.F 11,7 KH 3,3 ZU 1,6 EW 0,5 SA 5,7 BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli-Gemüsesauce V A1,G,I,1 390kj 1,7 F 0,8 g.F 15,5 KH 1,4 ZU 3,3 EW 1,2 SA 6,2 BE	**Spitzkohlgemüse** mit Rinderboulette R A1,C,I,J,1 305kj 2,1 F 0,9 g.F 8,5 KH 1,4 ZU 4,4 EW 0,6 SA 3,9 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Bulette mit Tomate und Käse** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,G, J,1,3,8 643kj 9,9 F 4,3 g.F 11,2 KH 1,0 ZU 4,9 EW 0,7 SA 4,5 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,J,1,3,8 293kj 3,4 F 1,1 g.F 3,1 KH 2,0 ZU 6,3 EW 0,3 SA 0,9 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**Frischer Salatteller** mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,J, 1,3,8 433kj 6,3 F 2,0 g.F 3,4 KH 1,7 ZU 4,9 EW 0,3 SA 0,9 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange		
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	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,1 625kj 3,0 F 0,8 g.F 26,3 KH 13,0 ZU 3,8 EW 0,4 SA 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker 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	**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen V A1,C,F,G,1 1090kj 6,6 F 0,0 g.F 28,8 KH 15,4 ZU 2,5 EW 0,0 SA 6,3 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
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S C,G,J,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,J,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, J,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, J,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, J,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

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]= 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 glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.