

Speiseplan 28. KW Montag, 08.07.24 Dienstag, 09.07.24 Mittwoch, 10.07.24 Donnerstag, 11.07.24 Freitag, 12.07.24 Samstag, 13.07.24 Sonntag, 14.07.24

Tagesgericht herzhaf & beliebt M1 rot

Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli LVK

Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree

Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree

Hackfleischbällchen Schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln

Gemischte Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat

Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln

Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau

Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln

Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln LVK

Geflügelbulette in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis

Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree

Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln LVK

Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch LVK

Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln LVK

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa

Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch

Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree LVK

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

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

Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse

Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce LVK

Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold

Schweineroulade Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,50 €

Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti LVK

Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat

Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln Menü-Aufpreis + 1,00 € LVK

Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln LVK LVK

Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat LVK

Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün

Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis

Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken

Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis

Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln LVK

Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)

Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb

Leckere Kartoffelsuppe Schlesische Art mit Krakauerwurst

Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing

Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch LVK

Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln

Frischer Sommereintopf mit Geflügelwürsteinlage

Salat & Co. kalt serviert. M7 lila

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing LVK

Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing

Bulette mit Nudelsalat und Senf

Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß

Milchreis mit heißen Kirschen LVK

Quarkstrudel mit Vanillesauce

Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße LVK

Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce

Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten LVK

Milchreis mit Zimtpflaumenkompott LVK

Germknödel mit Vanillesauce LVK

Zum Abend kalt serviert. M9 braun

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter

Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot

Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter LVK

Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur

Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot



030-456 0810 Fax 030-455 9093 www.gloria-menue.de

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für LVK

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

enthält: 1- Geschmacksverstärker, 2- Antioxidationsmittel, 3- Süßstoff, 4- Konservierungsstoff, 5- Fruchtzucker, 6- geschwärzt, 7- Alkohol, 8- Familienfleisch, 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 / Krebstiererezeugnisse, [C]- Eier / Eierezeugnisse, [D]- Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]- Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]- Soja / Sojaerzeugnisse, [G]- Schalenfrüchte (H= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss); [L]- Sojaleiner / Sojaleinererzeugnisse, [K]- Sesam / Sesamerzeugnisse, [M]- Samen / Samenerzeugnisse, [N]- Weichtiere / Weichtiererezeugnisse, [O]- Schweinefleisch / Schweinefleischerzeugnisse, [P]- Rindfleisch / Rindfleischerzeugnisse, [Q]- Geflügel / Geflügelerzeugnisse, [R]- Lamm, Alle Menüs sind mit vollständigem Salat zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca- /Wert/ Menü ohne Salat, Dessert. Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.