

**Speiseplan 7. KW**

Montag, 12.02.24	Dienstag, 13.02.24	Mittwoch, 14.02.24	Donnerstag, 15.02.24	Freitag, 16.02.24	Samstag, 17.02.24	Sonntag, 18.02.24
<b>M1 rot</b> <b>Tagesgericht</b> herzhaft & beliebt Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R A1,F,G,I,5,9 557kj 2,2 g.F 1,2 ZU 2,6 SA 7,0 BE G 4,3 F 16,7 KH 6,5 EW	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,2,9 401kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F,G, 426kj 2,0 g.F 1,4 ZU 1,9 SA 3,7 BE I,2,5,9 5,1 F 9,1 KH 4,0 EW	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,F, 429kj 0,5 g.F 1,0 ZU 1,2 SA 6,1 BE G,I,1,5,9 2,6 F 14,3 KH 4,9 EW	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus V A1,C 576kj 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7 SA 6,9 BE 6,1 F 18,1 KH 1,6 EW	Reispfanne Malube mit Blumenkohl und Hähnchen G I 486kj 0,2 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 7,1 BE 1,6 F 16,9 KH 8,1 EW	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,5 274kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 3,1 BE 1,1 F 7,3 KH 5,8 EW

Diabetikerkost	Frischer Markteintopf	Geflügelbuletta	Räuberfleisch	gebackener Fleischkäse	pikanter Linseneintopf	Rindergulasch
<b>M2 blau</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree G A1,F,G,I,5,9 438kj 0,8 g.F 1,3 ZU 0,6 SA 4,5 BE 4,3 F 9,7 KH 5,9 EW	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst G A1,I,2,4 417kj 2,0 g.F 1,2 ZU 0,9 SA 4,0 BE 6,7 F 8,3 KH 2,5 EW	Geflügelbuletta in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln G A1,C,F, 375kj 0,4 g.F 0,7 ZU 1,5 SA 5,2 BE G,I,1,5,9 2,5 F 11,8 KH 4,6 EW	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln S A1,I,5 317kj 0,2 g.F 2,1 ZU 1,4 SA 3,9 BE 1,7 F 8,6 KH 6,0 EW	gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 521kj 2,9 g.F 1,3 ZU 0,9 SA 3,8 BE 2,4,5,9 7,6 F 9,5 KH 4,1 EW	pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen S G,I,2,5,9 380kj 1,6 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 4,2 BE 4,0 F 8,7 KH 4,1 EW	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln R A1,I,5 376kj 0,4 g.F 1,2 ZU 2,0 SA 4,2 BE 1,6 F 10,7 KH 7,1 EW

Bunte Vielfalt	Wirsingroulade	Schweinebraten	Fischfilet Napoli	Herzhafte Leberknödel	Saftiges Schweinegulasch	Vegetarische Pastinakentaler	Käsemakkaroni
<b>M3 rosa</b> Rund um die Welt. Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,4 448kj 2,2 g.F 1,6 ZU 1,4 SA 4,8 BE 5,4 F 10,3 KH 3,5 EW	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,5 275kj 0,1 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 3,5 BE 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW	Fischfilet Napoli in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris F A1,D,I 337kj 0,1 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 5,0 BE 0,7 F 12,7 KH 6,2 EW	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C, 399kj 1,3 g.F 1,8 ZU 1,2 SA 4,9 BE G,I,1,5,9 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I,9 515kj 0,3 g.F 0,7 ZU 1,3 SA 5,8 BE 2,1 F 13,4 KH 8,3 EW	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,A4,C, 437kj 1,1 g.F 2,7 ZU 0,7 SA 4,3 BE G,I,5,9 4,4 F 12,9 KH 2,8 EW	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce V A1,G,I,5,9 478kj 1,7 g.F 2,7 ZU 1,7 SA 7,2 BE 2,7 F 17,3 KH 4,6 EW	

Gaumenfreude	Fleischpfanne	Schweineschnitzel	Rinderzwiebelbraten	Hähnchenfiletstreifen	Gedünstetes Rotbarschfilet	Gefüllte Rinderroulade	Hähnchensteaks
<b>M4 gold</b> für Feinschmecker. Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G,I, 348kj 0,3 g.F 1,4 ZU 1,6 SA 4,2 BE 2,5,9 2,0 F 9,8 KH 5,9 EW	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I, 517kj 2,0 g.F 2,4 ZU 1,4 SA 5,2 BE I,2,3,5 5,2 F 11,8 KH 6,5 EW	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln R A1,5 376kj 0,2 g.F 1,7 ZU 1,6 SA 4,4 BE 1,7 F 9,3 KH 8,4 EW	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C, 405kj 0,4 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 5,2 BE G,I,1,5,9 1,2 F 13,4 KH 7,9 EW	Gedünstetes Rotbarschfilet Natur in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln F A1,D, 318kj 0,6 g.F 2,3 ZU 1,3 SA 4,1 BE G,I,1,5,9 1,9 F 8,7 KH 5,6 EW	Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen Art in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln S R A1,I,3 672kj 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 4,2 BE 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,F, 581kj 1,1 g.F 4,3 ZU 1,2 SA 7,2 BE I,2,3,5 5,2 F 16,9 KH 5,7 EW	

Vegetarisch	Klassisches Eieromelette	Vegetarische Currywurst	Gemüse-Köttbullar	Chilli sin Carne	Champignons a la Creme
<b>M5 grün</b> Fleischlos lecker. Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C, 364kj 0,8 g.F 1,5 ZU 1,9 SA 4,0 BE G,I,1,5,9 3,3 F 10,0 KH 4,1 EW	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchinisalat V A1,C,F, 496kj 0,4 g.F 3,3 ZU 1,2 SA 7,1 BE G,I,3,5,9 4,0 F 16,3 KH 4,1 EW	Gemüse-Köttbullar mit Käselasauce und Bulgur V A1,C, 469kj 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE G,I,1,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,3 406kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE 0,4 F 17,4 KH 2,2 EW	Champignons a la Creme mit grünen Nudeln V A1,G,I,5,9 394kj 1,1 g.F 0,8 ZU 1,4 SA 6,0 BE 2,3 F 15,1 KH 2,8 EW	

Eintopf & Pasta	Krätiger Rindfleischsuppentopf	Rigatoni al Arrabiata	leckerer Möhreeneintopf	Bunte Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf
<b>M6 gelb</b> Einfach gut! Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,5 277kj 0,5 g.F 1,6 ZU 2,1 SA 4,1 BE 1,5 F 9,1 KH 3,8 EW	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,3,5 409kj 0,3 g.F 2,6 ZU 1,4 SA 7,7 BE 1,1 F 18,4 KH 2,9 EW	leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,F,I,1,5 327kj 0,5 g.F 3,0 ZU 1,2 SA 4,3 BE 2,9 F 8,8 KH 3,8 EW	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce V A1,G,I,5,9 392kj 0,7 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 6,3 BE 1,7 F 15,6 KH 3,4 EW	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln S A1,I,5 267kj 0,5 g.F 0,1 ZU 0,6 SA 3,8 BE 1,1 F 8,4 KH 3,9 EW	

Salat & Co.	Pizzabuletta	Bunter Salatmix	FrISChe Salate	FrISChe Salatteller	Schweizer Wurstsalat
<b>M7 lila</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. Pizzabuletta mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,F,G, 861kj 5,4 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 4,2 BE I,1,2,3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,I, 300kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE 2,3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,2,9 472kj 0,5 g.F 1,9 ZU 0,9 SA 2,9 BE 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW	FrISChe Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,I, 331kj 1,5 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 0,9 BE 2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2,G, 816kj 6,2 g.F 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE 2,3,4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW	

Süßer Schmaus	Milchreis	Eierpfannkuchen	feiner Grießbrei	Quarkkeulchen	Feiner Milchreis	Bergische Waffel	Eierpfannkuchen
<b>M8 weiß</b> Schlemmerfreude! Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,9 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW	feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,5,9 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW	Quarkkeulchen mit Vanillesauce V A1,G,5,9 634kj 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 8,8 BE 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW	Bergische Waffel mit heißen Kirschen V A1,C, 1124kj 0,1 g.F 16,6 ZU 0,0 SA 6,4 BE F,G,5,9 6,6 F 29,2 KH 2,5 EW	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,5,9 501kj 1,1 g.F 7,6 ZU 0,2 SA 5,8 BE 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW	

Zum Abend	Kalter Schweinebraten	Schnittchenteller	Feine Sülze	Gebratene Hähnchenkeule	Brathering	Feiner Fleischsalat	Kasseler Braten
<b>M9 braun</b> kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I, 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S A1,A2, 1043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE G 2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G,I,1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I, 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE 2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3,4 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,I, 1003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE 2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I, 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE 2,3,5,9 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW	



seit 1989  
**GLORIA**  
für 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!



**Dessert immer inklusive!**

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für **LVK**

**Leichte Vollkost:** vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienfisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridsämlinge davon; [B]= Krebstiere / Krebserzeugnisse, [C]= Eier / Eierzugehörige, [D]= Fisch / Fischzuzugehörige, [E]= Erdnüsse / Erdnusszuzugehörige, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [L]= Lactose / Lactoseerzeugnisse, [H]= Mandeln / Mandelzuzugehörige, [I]= Haselnüsse, [K]= Walnüsse, [M]= Mandeln / Mandelzuzugehörige, [N]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [O]= Schalenfrüchte (O1= Mandeln / Mandelzuzugehörige, O2= Haselnüsse, O3= Walnüsse, O4= Cashewnüsse, O5= Pecanüsse, O6= Paranüsse, O7= Pistazien, O8= Macadamianüsse), [P]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [Q]= Samen / Samenherzeugnisse, [R]= Saft / Safterzeugnisse, [S]= Süßholz / Süßholzwurzel, [T]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel, [U]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel, [V]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel, [W]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel, [X]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel, [Y]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel, [Z]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzel

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.