

Speiseplan 12. KW Montag, 18.03.24 Dienstag, 19.03.24 Mittwoch, 20.03.24 Donnerstag, 21.03.24 Freitag, 22.03.24 Samstag, 23.03.24 Sonntag, 24.03.24

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln und Brokkoli

LVK

G	A1,F,G,I,5,9	441kj 1,5 F	0,5 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 8,4 EW	2,0 SA	6,3 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Wiegebraten (Hackbraten)
in delikater Sauce
mit Rosenkohl
und Kartoffelpüree

S	A1,C,G,I,I	349kj 5,9	1,3 g.F 8,2 KH	1,5 ZU 5,1 EW	0,8 SA	3,7 BE
---	------------	--------------	-------------------	------------------	--------	--------

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

S	A1,G	485kj 2,4,5,9	0,7 g.F 7,0 F	1,7 ZU 8,9 KH	1,2 SA	4,1 BE
---	------	------------------	------------------	------------------	--------	--------

Hackfleischbällchen Schwedische Art
in brauner Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

S	A1,C,G,I,I	460kj 9	0,9 g.F 2,5 F	1,0 ZU 14,7 KH	2,1 SA	6,3 BE
---	------------	------------	------------------	-------------------	--------	--------

Gemischte Vollkornspirelli Bolognese
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

R	A1,C,F,I,I	437kj	1,1 g.F	1,7 ZU	1,1 SA	6,4 BE
G	2,3,5	3,1 F	14,4 KH	4,5 EW		

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I,9	337kj 1,7 F	0,2 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 6,5 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

S	A1,G,I,5,9	502kj 3,4 F	1,2 g.F 13,5 KH	5,4 ZU 7,2 EW	0,8 SA	6,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

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

S	A1,I,5	531kj 6,1 F	2,3 g.F 10,2 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I,9	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelbulette
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

G	A1,C,F,G,I,I	412kj 5,9	0,3 g.F 2,4 F	1,2 ZU 13,7 KH	1,3 SA	5,9 BE
---	--------------	--------------	------------------	-------------------	--------	--------

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger Tomatensauce
und Frühlingspüree

F	A1,D,G,I	391kj 5,9	0,8 g.F 2,3 F	2,0 ZU 13,0 KH	0,8 SA	5,3 BE
---	----------	--------------	------------------	-------------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Kartoffeln

S	A1,G,I,9	305kj 1,0 F	0,1 g.F 9,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	1,6 SA	4,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit buntem Gemüse

G	A1,I	305kj 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderhacksteak
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

R	A1,C,I,5	458kj 3,3 F	1,4 g.F 11,4 KH	2,0 ZU 8,1 EW	1,6 SA	5,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Nasi Goreng
Reis mit chinesischem Gemüse
und zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I,3	436kj 0,7 F	0,2 g.F 18,8 KH	3,4 ZU 5,4 EW	1,3 SA	6,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

S	A1,G,I	410kj 2,4,9	1,8 g.F 5,1 F	1,5 ZU 8,5 KH	1,6 SA	3,4 BE
---	--------	----------------	------------------	------------------	--------	--------

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

F	A1,D,G,I	454kj 5,9	1,3 g.F 4,5 F	1,4 ZU 11,8 KH	0,8 SA	4,7 BE
---	----------	--------------	------------------	-------------------	--------	--------

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

G	A1,C,I	567kj 2,3,5	2,1 g.F 5,8 F	3,6 ZU 15,7 KH	1,5 SA	6,3 BE
---	--------	----------------	------------------	-------------------	--------	--------

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

G	A1,G,I,2,9	401kj 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spaghetti
in Curryrahm
und buntem Gemüse

V	A1,G,I,K,9	483kj 4,7 F	1,6 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Tortellini Vegetarische Art
in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I,9	331kj 0,8 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Schweineroulade
Hausfrauen Art
mit Gurkensauce, Rotkohl
und Salzkartoffeln

Menü-
Aufpreis
+ 1,50 €

S	A1,I,I,3,4,5	311kj 1,4 F	0,5 g.F 11,7 KH	2,5 ZU 3,0 EW	3,1 SA	5,6 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zartes Geflügelfilet Alfredo
in Käsecremesauce
dazu Gemüsespaghetti

G	A1,G,I,5,9	413kj 2,4 F	1,2 g.F 11,0 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

S	C,I,I,2,3,5	541kj 7,6 F	2,5 g.F 10,8 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,7 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderschmorbraten
mit Sauce
dazu Pariser Karotten
und Kräuterkartoffeln

R	A1,I	352kj 1,2 F	0,0 g.F 9,3 KH	2,0 ZU 8,1 EW	1,4 SA	4,1 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet
gedünstet mit Kräuterbutter-
sauce, Blumenkohl und Möhren
dazu Salzkartoffeln

F	A1,D,G,I,9	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zarter Schweinerückenbraten
in Rahmsauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,9	274kj 1,0 F	0,1 g.F 7,9 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Kartoffeln
dazu Blattspinat

F	A1,D,G,I	293kj 5,9	0,7 g.F 1,6 F	1,2 ZU 8,8 KH	1,4 SA	3,9 BE
---	----------	--------------	------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger Tomatensauce
und feinem Butterreis

V	A1,C,I,J	394kj 1,6 F	0,7 g.F 15,8 KH	2,3 ZU 3,5 EW	1,1 SA	6,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat
und feinem Käse überbacken

V	A1,G,I,5,9	322kj 3,8 F	2,3 g.F 7,1 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,9 SA	3,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

V	A1,I,3	406kj 0,4 F	0,1 g.F 17,4 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	7,0 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln
in Sauce Holländische Art
und Petersilienkartoffeln

V	A1,G,H,I,I	365kj 9	1,3 g.F 2,6 F	2,1 ZU 11,4 KH	2,0 SA	4,8 BE
---	------------	------------	------------------	-------------------	--------	--------

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

V	A1,G,I,5,9	416kj 3,7 F	1,9 g.F 13,5 KH	3,3 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Leckere Kartoffelsuppe
Schlesische Art
mit Krakauerwurst

S	A1,G,I,I	406kj 2,4,5,9	2,0 g.F 4,5 F	1,1 ZU 10,1 KH	0,8 SA	5,1 BE
---	----------	------------------	------------------	-------------------	--------	--------

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

S	A1,C,G,I,I	477kj 2,3,4,5,9	1,4 g.F 3,4 F	2,4 ZU 16,3 KH	1,6 SA	7,1 BE
---	------------	--------------------	------------------	-------------------	--------	--------

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,I,5	286kj 2,2 F	0,8 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 3,6 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack
in Käse-Bechamelsauce
dazu Nudeln

R	A1,G,I,5,9	476kj 2,6 F	1,3 g.F 15,8 KH	1,8 ZU 6,4 EW	0,9 SA	6,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frischer Sommereintopf
mit Geflügelwursteinlage

G	A1,I,2,4	349kj 3,5 F	0,4 g.F 10,8 KH	0,8 ZU 2,5 EW	0,5 SA	4,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	A1,C,G,I	738kj 2,3,5,9	4,2 g.F 10,1 F	1,1 ZU 13,3 KH	0,5 SA	4,5 BE
---	----------	------------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Thunfischsalat
nach Art des Hauses
mit frischen Salaten
und Pikantem Hausdressing

F	C,D,G,I	599kj 2,3,5,9	2,2 g.F 7,3 F	1,9 ZU 4,1 KH	0,3 SA	1,1 BE
---	---------	------------------	------------------	------------------	--------	--------

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch und Croutons
dazu Cocktaildressing

G	A1,F,G,2,9	475kj 3,2 F	0,5 g.F 10,8 KH	1,8 ZU 9,8 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bulette
mit Nudelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,I	931kj 2,3,5,9	6,5 g.F 15,0 F	0,9 ZU 13,8 KH	1,2 SA	4,5 BE
---	------------	------------------	-------------------	-------------------	--------	--------

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

V	C,I,2,3,5	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE
---	-----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit heißen Kirschen

V	G,5,9	601kj 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE
---	-------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE
---	------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Griesflammeri
Baden Baden
mit Fruchtsoße

V	A1,G,5,9	502kj 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung
dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	505kj 2,8 F	1,3 g.F 19,8 KH	12,3 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott

V	G,5,9	486kj 1,5 F	0,7 g.F 23,2 KH	15,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,7 BE
---	-------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	695kj 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

R	A1,A2,3	626kj 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE
---	---------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S	A1,C,G,I	787kj 2,3,4,5,9	3,9 g.F 15,2 F	3,7 ZU 4,9 KH	1,3 SA	1,5 BE
---	----------	--------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V	A1,C,G,I	751kj 2,3,5,9	5,3 g.F 13,5 F	2,4 ZU 7,8 KH	1,1 SA	2,2 BE
---	----------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

S	A1,C,G,I	1086kj 2,5,9	7,0 g.F 15,2 F	4,1 ZU 20,7 KH	1,1 SA	5,1 BE
---	----------	-----------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter

F	A1,A2,D,G	974kj 3,9	6,2 g.F 15,1 F	3,2 ZU 14,0 KH	2,2 SA	3,5 BE
---	-----------	--------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S	A1,C,G,I,I	915kj 2,3,5,9	6,4 g.F 14,7 F	1,7 ZU 13,6 KH	1,2 SA	5,0 BE
---	------------	------------------	-------------------	-------------------	--------	--------

Käseplatte Winzer Art
mit Weintrauben und Garnitur
dazu Butter und Mischbrot

V	A1,A2,G	988kj 4,5,9	3,9 g.F 6,2 F	2,1 ZU 32,5 KH	1,6 SA	6,0 BE
---	---------	----------------	------------------	-------------------	--------	--------

seit 1989
GLORIA
für Menü-Bringdienst

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

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Dessert immer inklusive!



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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 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]= Krabbiere / Krebstiere / Fischereierzeugnisse, [C]= Eier / Eierezeugnisse, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojarezeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashew, H5= Pecanüsse, H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8= Macadamianüsse), [I]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [J]= Sahne / Sahneerzeugnisse, [K]= Samen / Samenerezeugnisse, [L]= Speiseöl / Speiseölerzeugnisse, [M]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [N]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [O]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [P]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [Q]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [R]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [S]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [T]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [U]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [V]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [W]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [X]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [Y]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse, [Z]= Weichhäutige / Weichhäutiger Erzeugnisse

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.