

Speiseplan 9. KW Montag, 26.02.24 Dienstag, 27.02.24 Mittwoch, 28.02.24 Donnerstag, 29.02.24 Freitag, 01.03.24 Samstag, 02.03.24 Sonntag, 03.03.24

Tagesgericht M1 rot Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat. S A1,C,G,I,1 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE

Diabetikerkost M2 blau Bulette vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree. R A1,C,G,I,1 431kj 1,4 g.F 1,4 ZU 5,1 SA 5,3 BE

Bunte Vielfalt M3 rosa Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken. G A1,F,G,I,5,9 716kj 1,8 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 9,2 BE

Gaumenfreude M4 gold Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei. S A1,C,G,I,1 446kj 1,1 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 5,5 BE

Vegetarisch M5 grün Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln. V A1,I,3,5 426kj 0,3 g.F 3,2 ZU 1,6 SA 7,6 BE

Eintopf & Pasta M6 gelb Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen. S A1,C,G,I,1 359kj 1,6 g.F 1,7 ZU 1,5 SA 4,0 BE

Salat & Co. M7 lila Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf. S C,G,I,1 757kj 5,6 g.F 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE

Süßer Schmaus M8 weiß Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott. V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE

Zum Abend M9 braun Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat. S C,G,I,1 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE

Montag, 26.02.24 Königberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat. S A1,C,G,I,1 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

Table with 7 columns: Protein, Energy (kj), Fat (g), Carbohydrate (g), Fiber (g), Protein (g), Energy (BE)

GLORIA seit 1989 Ihre Menü-Bringdiens! 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. Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit! Dessert immer inklusive!

enthält: 1= Geschmackverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwür; 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= Hybridsämlinge davon; [B]= Krebstiere / Korbstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzugabe; [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch. Lacto; [H]= Schalenfrüchte; [I]= Mandel; [I2]= Haselnuss; [I3]= Walnuss; [H4]= Cashew; [H5]= Pecanuss; [H6]= Paranuss; [H7]= Pistazie; [H8]= Macadamianuss; [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [K]= Samen / Samenerezeugnisse; [L]= Saai / Saaierezeugnisse; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; [O]= Meeresfrüchte; [P]= Weichtiere / Weichtiereerzeugnisse; [Q]= Meeresfrüchte; [R]= Hühnerfleisch; [S]= Schwein; [T]= Rindfleisch; [U]= Kalb; [V]= Geflügel; [W]= Wild; [X]= Vegetarisch; [Y]= Lamm. Alle Menüs sind mit pürierem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.