

Speiseplan 34. KW

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Montag, 17.08.26

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

S	A1,G,1,3,7	422kj 5,5 F	2,2 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Dienstag, 18.08.26

Putenpfanne
mit Gemüse
in Sauce dazu Reis

G	A1,G,I	386kj 1,1 F	0,5 g.F 15,3 KH	0,5 ZU 5,0 EW	0,8 SA	6,0 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mittwoch, 19.08.26

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Paprikakartoffeln

S	A1,I,1,8	531kj 6,3 F	2,2 g.F 14,0 KH	3,4 ZU 3,2 EW	1,1 SA	5,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Donnerstag, 20.08.26

Fischbulette
mit Ratatouille
und Kartoffelpüree



F	A1,D,G, I,I,1,8	380kj 2,1 F	0,7 g.F 11,6 KH	3,9 ZU 5,5 EW	1,2 SA	4,2 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Freitag, 21.08.26

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
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Samstag, 22.08.26

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

S	A1,C,G, I,I,1,3,8	480kj 2,9 F	0,8 g.F 15,8 KH	1,1 ZU 5,7 EW	2,6 SA	6,9 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Sonntag, 23.08.26

Thüringer Bratwurst
in Sauce mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	403kj 5,0 F	1,9 g.F 9,5 KH	0,9 ZU 3,3 EW	1,5 SA	4,4 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Rinderbraten
in Bratenjus
mit zartem Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

R	A1,I	307kj 0,9 F	0,0 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 6,1 EW	1,8 SA	4,1 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Grobe Bratwurst
in Bratenjus mit Apfelrotkohl
und Kartoffeln

S	A1,I,1,3,8	291kj 1,8 F	0,7 g.F 9,0 KH	2,2 ZU 6,4 EW	1,7 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Hackbraten
in würziger Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

G	A1,C,G,I,I	433kj 2,4 F	1,0 g.F 16,3 KH	2,3 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Belgischer Gemüseeintopf
mit Geflügelwiener

G	A1,I,2,3	312kj 3,3 F	1,0 g.F 8,0 KH	0,9 ZU 2,8 EW	0,9 SA	3,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rinderboulette
in Sauce mit Kräutern der Provence
dazu Karottenscheiben
und Langkornreis

R	A1,C,I,I,1	371kj 1,6 F	0,7 g.F 14,1 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage

S	A1,G,I,3,7	321kj 2,6 F	1,1 g.F 10,4 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,8 SA	4,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Langkornreis

G	A1,F,G,I	419kj 2,0 F	0,4 g.F 14,1 KH	1,5 ZU 6,5 EW	1,8 SA	6,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

G	A1,I,1	502kj 2,3 F	0,5 g.F 19,7 KH	1,4 ZU 4,7 EW	1,1 SA	7,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinegulasch
in pikanter Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

S	A1,G,I	463kj 1,6 F	0,2 g.F 17,1 KH	0,2 ZU 6,4 EW	2,8 SA	6,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vollkorn-Spaghetti Tonno
Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce
dazu Möhrensalat



F	A1,D,I,1,8	453kj 2,3 F	0,4 g.F 17,1 KH	3,5 ZU 3,8 EW	1,2 SA	7,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce,
Reis und Krautsalat

G	A1,C,I, I,1,3,8	514kj 4,6 F	1,6 g.F 16,6 KH	3,0 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,2 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,2,3	432kj 5,3 F	2,0 g.F 9,6 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen,
dazu Sesamkartoffeln

V	A1,I,K	407kj 2,9 F	0,3 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 3,9 EW	0,9 SA	5,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Nudeln
in Spinat-Käse-Sauce

V	A1,G,I,1	524kj 2,6 F	1,3 g.F 20,1 KH	0,9 ZU 4,8 EW	3,1 SA	8,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Schweizer Sahnegeschnetzeltes
mit kleinen Möhren
und Spätzle

S	A1,C,G,I	303kj 2,6 F	0,6 g.F 9,1 KH	2,0 ZU 3,0 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zartes Hähnchenbrustfilet
Florentiner Art
auf Käsesauce
mit Blattspinat
und Nudeln

G	A1,F,G,I,1	418kj 2,3 F	1,1 g.F 11,9 KH	1,2 ZU 7,7 EW	1,3 SA	5,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €

R	A1,G,1,3,8	380kj 1,1 F	0,1 g.F 13,5 KH	4,6 ZU 5,6 EW	2,0 SA	5,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
dazu Speckböhnchen
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	388kj 4,1 F	1,5 g.F 9,3 KH	2,1 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,1 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Matjesfilet
in Kräutermarinade,
dazu Kräuterspinat
und Salzkartoffeln



S F	A1,D,G, I,1,2,3	386kj 3,8 F	1,1 g.F 9,9 KH	2,3 ZU 4,2 EW	2,2 SA	4,8 BE
-----	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gedünstetes Seelachsfilet
auf Blattspinat
mit Tomatensauce
und Reis



F	A1,D,G,I,I,1	353kj 1,3 F	0,5 g.F 12,5 KH	0,9 ZU 5,9 EW	0,9 SA	6,0 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinesteak
mit Grillgemüse
in Tomatensauce
dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale
aus dem Ofen

Menü-
Aufpreis
+ 1,00 €

S	A1,I,1	374kj 1,3 F	0,1 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 5,4 EW	0,5 SA	5,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Spaghetti Funghi
Italiensche Nudeln
in Pilzsauce
und Olivenöl

V	A1,G,I	411kj 2,5 F	0,6 g.F 15,5 KH	0,9 ZU 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mini-Frühlingsrollen
mit chinesischem Gemüse
und feinem Wildreis

V	A1,C, F,G,I,8	443kj 1,7 F	0,2 g.F 19,8 KH	3,7 ZU 2,4 EW	1,1 SA	7,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

V	A1,C,G,I,1	414kj 4,7 F	1,5 g.F 8,7 KH	0,9 ZU 5,2 EW	1,7 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce Holländische Art
dazu Pasta

V	A1,G,I	453kj 2,4 F	1,3 g.F 17,8 KH	2,0 ZU 3,5 EW	1,7 SA	6,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Tortellini Vegetarische Art
in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	283kj 0,7 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Möhrengemüse Hausfrauenart
mit Fleischer-Bulette

S	A1,C,I,I,1	344kj 3,9 F	1,4 g.F 8,9 KH	2,0 ZU 3,1 EW	0,4 SA	4,3 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse
und Rindfleischeinlage

R	A1,I,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Chilli Con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

R	A1,I	494kj 1,3 F	0,5 g.F 16,8 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bulgurpfanne
mit Hirtenkäsewürfel
und mediterranem Gemüse
in Tomatensauce

V	A1,G,I	202kj 1,8 F	1,2 g.F 4,4 KH	2,2 ZU 2,7 EW	0,8 SA	1,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Eintopf
von frischem Kohlrabi
mit gebratenen Fleischklößchen

S	A1,C, G,I,I,1	368kj 3,9 F	1,5 g.F 9,9 KH	0,5 ZU 3,7 EW	0,8 SA	4,8 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Nur im Einweg
erhältlich.

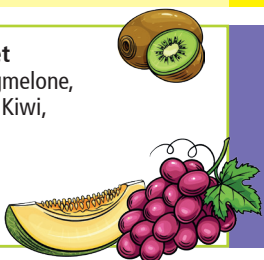
Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	A1,C, G,I,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chefsalat
mit Schinken, Käse und Ei,
dazu Cocktail-Dressing

S	C,G,I, I,2,3,8	345kj 4,5 F	2,1 g.F 3,4 KH	2,2 ZU 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange



V	A1,G,1	440kj 1,2 F	0,6 g.F 20,4 KH	14,9 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen Oliven,
dazu Honig-Senf-Dressing

V	C,G,I,1,3,8	428kj 7,6 F	3,4 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange



V	A1,C,G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE
---	------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE
---	------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Milchreis
mit roter Grütze

V	G,I	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Heiße Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE
---	------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Nur im Einweg
erhältlich.

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot
und Butter

R	A1,A2,8	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE
---	---------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S	A1,C,G, I,1,3,8	616kj 10,9 F	2,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE
---	--------------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V	A1,C,G, I,1,3,8	714kj 10,1 F	3,9 g.F 13,5 KH	2,7 ZU 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

G	A1,C,G, I,1,3,7	979kj 8,8 F	4,9 g.F 22,3 KH	0,5 ZU 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter



F	A1,A2,D,8	853kj 12,1 F	5,0 g.F 14,6 KH	1,9 ZU 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE
---	-----------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S	A1,C,G,I, I,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE
---	----------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käseplatte Winzer Art
mit Weintrauben und Garnitur
dazu Butter und Mischbrot

V	A1,A2, G,1,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	-----------------	------------------	--------------------	-------------------	--------	--------



Fax



030-456 0810
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.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Fomflisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Knebster / Knebstreuerzeugnisse, [C]= Eier / Eierezeugnisse, [D]= Fisch / Fischerezeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojarezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse, [H]= Mandel / Mandelrezeugnisse, [I]= Schalenfrüchte (H1= Haselnuss, H2= Walnuss, H3= Mandel, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss); [J]= Sellerie / Selleriezeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse, [L]= Sonnenblumen / Sonnenblumenrezeugnisse, [M]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [N]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [O]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [P]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [Q]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [R]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [S]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [T]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [U]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [V]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [W]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [X]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [Y]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [Z]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AA]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AB]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AC]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AD]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AE]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AF]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AG]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AH]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AI]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AJ]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AK]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AL]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AM]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AN]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AO]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AP]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AQ]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AR]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AS]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AT]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AU]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AV]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AW]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AX]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AY]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [AZ]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BA]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BB]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BC]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BD]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BE]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BF]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BG]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BH]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BI]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BJ]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BK]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BL]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BM]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BN]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BO]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BP]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BQ]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BR]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BS]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BT]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BU]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BV]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BW]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BX]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BY]= Weizen / Weizenrezeugnisse, [BZ]= We