

Speiseplan 3. KW Montag, 13.01.25 Dienstag, 14.01.25 Mittwoch, 15.01.25 Donnerstag, 16.01.25 Freitag, 17.01.25 Samstag, 18.01.25 Sonntag, 19.01.25

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Makkaroni al Forno
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

R	A1,F,G,I,1	557kj	2,2 g.F	1,2 ZU	2,6 SA	7,0 BE
G		4,3 F	16,7 KH	6,5 EW		

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

G	A1,G,I,3	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,I,1,3	426kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE
		5,1 F	9,1 KH	4,0 EW		

Hähnchen-Hackbraten
in Sauce
dazu buntes Gemüse
und Reis

G	A1,C,F, G,I,1,1	429kj	0,5 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	6,1 BE
		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		

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

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

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem Rübengemüse
und Nudeln

S	A1,G,I	488kj	1,7 g.F	1,3 ZU	2,2 SA	6,0 BE
		4,8 F	13,5 KH	4,6 EW		

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

G	A1,F,G,I,1	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 feiner Geflügel-Wiener

G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE
		3,3 F	7,8 KH	2,5 EW		

Geflügelbulette
in Sauce
mit zartem Kohlrabi
und Salzkartoffeln

G	A1,C, F,G,I,1,1	375kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	5,2 BE
		2,5 F	11,8 KH	4,6 EW		

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem Balkangemüse
und Kartoffeln

S	A1,I,1	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, 1,2,3	489kj	2,8 g.F	1,4 ZU	1,0 SA	3,9 BE
		6,6 F	9,6 KH	4,1 EW		

Linseneintopf
mit Geflügelwiener

G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE
		3,2 F	9,6 KH	3,8 EW		

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

R	A1,I,1	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
Rund um die Welt.

M3
rosa

Wirsingroulade Hausmacher Art
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S	A1,I,2,3	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,1	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 Gemüserais

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, G,I,1,1	399kj	1,3 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,9 BE
		3,5 F	10,3 KH	4,9 EW		

Saftiges Schweinegulasch
mit Erbsen- und Maisgemüse
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S	A1,G,I	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,G,I,1	437kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,7 SA	4,3 BE
		4,4 F	12,9 KH	2,8 EW		

Käsemakkaroni
mit Tomaten-Basilikumsauce

V	A1,G,I,1	478kj	1,7 g.F	2,6 ZU	1,6 SA	7,2 BE
		2,7 F	17,3 KH	4,6 EW		

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Fleischpfanne Hubertus
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

S	A1,G,I,1,3	348kj	0,3 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	4,2 BE
		2,0 F	9,8 KH	5,9 EW		

Schweineschnitzel
in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

S	A1,C, I,1,1,3	517kj	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE
		5,2 F	11,8 KH	6,5 EW		

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

R	A1,1	376kj	0,2 g.F	1,5 ZU	1,6 SA	4,4 BE
		1,7 F	9,3 KH	8,4 EW		

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

G	A1,C,G,I,1	405kj	0,4 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	5,2 BE
		1,2 F	13,4 KH	7,9 EW		

Gedünstetes Rotbarschfilet natur
in milder Sensauce
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

F	A1,D, G,I,1,1	318kj	0,6 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,1 BE
		1,9 F	8,7 KH	5,6 EW		

Gefüllte Rinderroulade
Hausfrauen Art
in Sauce mit Fingermöhren
dazu Salzkartoffeln

S	A1,J	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

G	A1,C,F, I,1,3	581kj	1,1 g.F	4,3 ZU	1,2 SA	7,2 BE
		5,2 F	16,9 KH	5,7 EW		

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,I,1	364kj	0,8 g.F	1,5 ZU	1,9 SA	4,0 BE
		3,3 F	10,0 KH	4,1 EW		

Gemüse-Köttbullar
mit Käselachsauce
und Bulgur

V	A1,C,G,I,1	469kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE
		2,6 F	17,4 KH	3,6 EW		

Vegetarische Currywurst
mit Reis
und Zucchini Salat

V	A1,C,G,I,1	469kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE
		2,6 F	17,4 KH	3,6 EW		

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

V	A1,I	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,1	394kj	1,1 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	6,0 BE
		2,3 F	15,1 KH	2,8 EW		

seit 1989
GLORIA
für Menü-Bringdienst

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

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem Gemüse

R	A1,I,1	283kj	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,8 F	9,1 KH	3,5 EW		

Rigatoni al Arrabiata
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

V	A1,I,1	409kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,4 SA	7,7 BE
		1,1 F	18,4 KH	2,9 EW		

Leckerer Möhreintopf
mit frischen Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G	A1,C,F,I,1,1	327kj	0,5 g.F	2,4 ZU	0,5 SA	4,3 BE
		2,9 F	8,8 KH	3,8 EW		

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-Gemüsesauce

V	A1,G,I,1	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,1	267kj	0,5 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE
		1,1 F	8,4 KH	3,9 EW		

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

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!

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M7
lila

Bulette mit Tomate und Käse
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G	A1,C,F, G,I,1,1,3	861kj	5,4 g.F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE
		13,2 F	12,8 KH	8,7 EW		

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

S	C,G,I,1,3	300kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE
		3,7 F	3,3 KH	5,7 EW		

Frische Salate
der Saison mit Hähnchenbrust
und Cocktail-Dressing

G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE
		3,2 F	10,7 KH	9,7 EW		

Frischer Salatteller
mit Thunfisch und Zwiebelringen
dazu pikantes Haus-Dressing

F	C,D,G,I,1,3	331kj	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE
		3,5 F	3,4 KH	5,1 EW		

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot,
Butter und Salatgarnitur

S	A1,A2, G,I,1,2,3	827kj	6,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	3,0 BE
		15,2 F	8,4 KH	5,7 EW		

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE
		1,5 F	20,9 KH	2,5 EW		

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW		

Quarkkeulchen
mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,1	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	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,F,G,I	1124kj	0,1 g.F	16,6 ZU	0,0 SA	6,4 BE
		6,6 F	29,2 KH	2,5 EW		

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	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
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE
		8,1 F	12,3 KH	6,0 EW		

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

S	A1,A2, G,1,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE
G		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW		

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S	A1,A2, C,G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW		

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C, G,1,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE
		16,4 F	11,3 KH	8,4 EW		

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	F	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA
---	---	----------	-------	---------	--------	--------