

Speiseplan 42. KW Montag, 14.10.24 Dienstag, 15.10.24 Mittwoch, 16.10.24 Donnerstag, 17.10.24 Freitag, 18.10.24 Samstag, 19.10.24 Sonntag, 20.10.24

Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1 rot**

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Fischbulette mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
S A1,G, 2,4,5,9 460kJ 2,3 g.F 1,8 ZU 1,1 SA 3,8 BE 6,4 F 8,9 KH 3,2 EW	G A1,F,G,I,9 416kJ 0,5 g.F 0,6 ZU 0,7 SA 5,9 BE 1,2 F 15,8 KH 6,0 EW	S A1,I,3,5 522kJ 1,8 g.F 3,4 ZU 1,4 SA 6,6 BE 4,4 F 17,5 KH 3,6 EW	F A1,D,G,I, 390kJ 0,8 g.F 3,8 ZU 0,9 SA 4,4 BE 1,3,5,9 2,1 F 12,1 KH 5,5 EW	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	S A1,C,G,I, 493kJ 0,8 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE 1,2,3,5,9 3,2 F 14,9 KH 6,7 EW	S A1,G,I,5,9 371kJ 1,9 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE 4,9 F 8,0 KH 3,0 EW

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2 blau**

Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelwienener	Feine Rinderbulette in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln
R A1,I 348kJ 0,0 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 3,8 BE 1,2 F 8,5 KH 8,7 EW	S A1,I,3,5 292kJ 0,7 g.F 2,2 ZU 1,7 SA 4,2 BE 1,8 F 9,0 KH 3,7 EW	G A1,C,F 310kJ 0,3 g.F 1,3 ZU 1,7 SA 3,9 BE G,I,1,9 2,0 F 8,9 KH 4,3 EW	G A1,I,2,4 312kJ 1,0 g.F 0,9 ZU 0,9 SA 1,4 BE 3,3 F 8,0 KH 2,8 EW	R A1,C,G 382kJ 1,2 g.F 2,2 ZU 0,9 SA 4,9 BE I,5,9 2,9 F 10,8 KH 5,1 EW	S A1,G,I, 332kJ 1,1 g.F 1,0 ZU 0,7 SA 5,0 BE 1,2,9 2,6 F 10,9 KH 2,7 EW	G A1,F,G,I,9 283kJ 0,2 g.F 1,9 ZU 1,5 SA 4,4 BE 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW

Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3 rosa**

Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Vollkorn-Spaghetti Tonno Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce Reis und Krautsalat	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen dazu Sesamkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce
G A1,G,I,5,9 507kJ 0,9 g.F 1,3 ZU 0,9 SA 7,1 BE 3,0 F 19,1 KH 4,0 EW	S A1,G,I,5,9 471kJ 0,3 g.F 0,2 ZU 1,0 SA 5,7 BE 2,2 F 15,1 KH 7,5 EW	F A1,D,I,3,5 426kJ 0,3 g.F 3,3 ZU 1,5 SA 7,4 BE 1,6 F 17,0 KH 3,9 EW	G A1,C,I, 506kJ 1,6 g.F 2,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE 1,2,3,5 4,6 F 16,2 KH 3,4 EW	S A1,I,4 411kJ 1,6 g.F 1,6 ZU 1,6 SA 4,8 BE 4,1 F 10,8 KH 3,5 EW	V A1,I,K 462kJ 0,3 g.F 0,9 ZU 0,8 SA 6,1 BE 3,2 F 14,5 KH 4,7 EW	V A1,G,I,5,9 488kJ 1,3 g.F 0,8 ZU 1,4 SA 7,4 BE 2,6 F 18,4 KH 4,4 EW

Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4 gold**

Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Petersiliensauce und Kartoffeln	Schweinesteak mit Grillgemüse in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen
S A1,C,G,I,9 339kJ 0,7 g.F 2,2 ZU 1,1 SA 5,0 BE 2,0 F 11,5 KH 4,1 EW	G A1,F,G, 427kJ 1,1 g.F 1,2 ZU 1,3 SA 5,2 BE I,5,9 2,3 F 12,2 KH 7,9 EW	R A1,G,2,5,9 432kJ 0,2 g.F 3,5 ZU 1,6 SA 5,6 BE 1,7 F 12,8 KH 8,0 EW	S A1,G,I,5,9 446kJ 1,9 g.F 2,1 ZU 1,7 SA 3,9 BE 5,4 F 8,9 KH 4,4 EW	S A1,D,G,I, 387kJ 1,1 g.F 2,3 ZU 2,2 SA 4,8 BE F 2,4,5,9 3,8 F 9,9 KH 4,2 EW	F A1,D,G, 293kJ 0,8 g.F 1,0 ZU 1,6 SA 4,0 BE I,1,5,9 1,7 F 8,8 KH 4,4 EW	S A1,I,5 382kJ 0,1 g.F 1,7 ZU 0,3 SA 5,6 BE 1,4 F 13,6 KH 5,7 EW

Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5 grün**

Spaghetti Funghi Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln	Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce
V A1,G,I,9 411kJ 0,6 g.F 0,9 ZU 0,9 SA 5,7 BE 2,5 F 15,5 KH 3,0 EW	V A1,C,F, 490kJ 0,2 g.F 3,8 ZU 1,3 SA 8,4 BE G,I,3,9 1,7 F 22,2 KH 2,7 EW	V A1,C,G, 431kJ 2,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 3,5 BE I,5,9 5,4 F 8,3 KH 5,1 EW	V A1,G,I,9 346kJ 1,4 g.F 1,6 ZU 2,3 SA 4,5 BE 2,4 F 12,2 KH 2,3 EW	V A1,C,G,I,9 331kJ 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 4,9 BE 0,8 F 12,5 KH 2,2 EW

Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6 gelb**

Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Bulette	Spitzkohleintopf mit Rinderhack	Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen
S A1,C,I,1,5 350kJ 1,2 g.F 2,0 ZU 0,5 SA 4,6 BE 3,0 F 9,4 KH 4,3 EW	R A1,I,5 291kJ 0,8 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 3,6 BE 1,8 F 8,7 KH 3,9 EW	R A1,I 497kJ 0,5 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 6,4 BE 1,3 F 17,0 KH 4,4 EW	V A1,G,I,9 211kJ 1,2 g.F 2,4 ZU 0,8 SA 2,0 BE 1,9 F 4,7 KH 2,8 EW	S A1,C,G, 365kJ 1,2 g.F 0,5 ZU 0,9 SA 4,9 BE I,1,5,9 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW

Salat & Co. kalt serviert. **M7 lila**

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei dazu Cocktail-Dressing	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten dazu Haus-Dressing	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven dazu Honig-Senf-Dressing	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrrchen und Hackfleischbällchen dazu Sauerrahm-Dressing
S A1,C,G, 744kJ 4,1 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 4,2 BE 1,2,3,5,9 10,1 F 13,1 KH 8,5 EW	S C,G,I,2, 379kJ 2,3 g.F 2,9 ZU 0,7 SA 1,0 BE 3,4,5,9 5,0 F 4,0 KH 6,8 EW	V C,G,I, 215kJ 1,3 g.F 2,8 ZU 0,2 SA 1,1 BE 2,3,5,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW	V C,G,I, 507kJ 4,3 g.F 2,9 ZU 1,0 SA 1,1 BE 2,3,5,9 9,6 F 3,9 KH 4,1 EW	S A1,C,G, 345kJ 1,5 g.F 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE I,1,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8 weiß**

Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
V G,5,9 601kJ 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW	V A1,C,G,5,9 695kJ 1,3 g.F 13,1 ZU 0,4 SA 9,5 BE 2,6 F 31,3 KH 4,0 EW	V A1,G,5,9 502kJ 1,1 g.F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE 2,3 F 21,7 KH 2,8 EW	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	V A1,C,G, 490kJ 1,3 g.F 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE 5,9 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW	V G,5,9 514kJ 0,7 g.F 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW	V A1,G,2, 876kJ 5,4 g.F 9,5 ZU 0,4 SA 10,3 BE 4,5,9 11,1 F 24,5 KH 3,0 EW

Zum Abend kalt serviert. **M9 braun**

Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
R A1,A2,3 626kJ 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW	S A1,C,G,I, 787kJ 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE 2,3,4,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW	V A1,C,G,I, 751kJ 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE 2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW	S A1,C,G, 1086kJ 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 5,1 BE 1,2,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW	F A1,A2,D 974kJ 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE G,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW	S A1,C,G,I, 915kJ 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE 1,2,3,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW	V A1,A2, 988kJ 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE G,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW

seit 1989 **GLORIA** Ihr Menü-Bringdienst

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Dessert immer inklusive!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen **LVK** sind geeignet für **Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.**

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 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 / Fisch / Fischzuchtprodukte; [C]= Eier / Eierzutensätze; [D]= Fisch / Fischzuchtprodukte; [E]= Erdnüsse / Erdnusszutensätze; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milchzuckererzeugnisse; [H]= Mandel / Mandelzuckererzeugnisse; [I]= Haselnüsse; [J]= Walnüsse; [K]= Haselnüsse / Walnüsse; [L]= Pecanüsse; [M]= Paranüsse; [N]= Pistazien; [O]= Macadamianüsse; [P]= Schokolade / Schokoladenzuckererzeugnisse; [Q]= Sahne / Sahneerzeugnisse; [R]= Speck / Speckerzeugnisse; [S]= Speck / Speckerzeugnisse; [T]= Speck / Speckerzeugnisse; [U]= Speck / Speckerzeugnisse; [V]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [W]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [X]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [Y]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [Z]= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.