

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Geschmorte Hähnchenbrust
in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

LVK

G	A1,F,G,I, 2,5,9	377kj, 1,3 F	0,2 g.F, 12,8 KH	1,9 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	5,7 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Putenbraten
in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

G	A1,G,I,9	347kj, 1,5 F	0,5 g.F, 9,2 KH	1,0 ZU, 7,9 EW	1,6 SA	4,2 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Gebratene Schweineleber
in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

S	A1,G,I,5,9	296kj, 2,0 F	0,8 g.F, 8,2 KH	1,5 ZU, 4,4 EW	0,8 SA	3,8 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Zarter Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln

LVK

S	A1,G,I,1,9	304kj, 1,2 F	0,1 g.F, 8,8 KH	1,3 ZU, 5,9 EW	1,9 SA	3,9 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln

S	A1,J	335kj, 1,4 F	0,0 g.F, 9,8 KH	1,1 ZU, 6,2 EW	1,9 SA	3,9 BE
---	------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Eintopf
mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

S	A1,J	285kj, 1,3 F	0,5 g.F, 8,7 KH	1,1 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE
---	------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Hähnchenragout
mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris

G	A1,F,G,I, 2,9	419kj, 1,9 F	0,7 g.F, 14,1 KH	1,5 ZU, 6,4 EW	1,4 SA	5,3 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert wahlweise püriert

M2
blau

Magerer Schweinebraten
mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,5,9	309kj, 1,3 F	0,2 g.F, 8,6 KH	1,2 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	3,8 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat

S	A1,C,G, 1,1,3,5,9	469kj, 2,8 F	1,1 g.F, 16,0 KH	2,2 ZU, 5,6 EW	1,3 SA	6,8 BE
---	-------------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Geflügelschnitzel paniert
mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

G	A1,G,I,9	371kj, 2,5 F	0,8 g.F, 12,4 KH	0,7 ZU, 3,7 EW	0,8 SA	5,5 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Seelachsfilet Naturell
mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln

LVK

F	A1,D, G,I,5,9	288kj, 1,3 F	0,5 g.F, 8,4 KH	1,9 ZU, 5,2 EW	1,6 SA	3,7 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Leberknödel
in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

S	A1,C,I,1,5	288kj, 1,6 F	0,6 g.F, 9,2 KH	1,3 ZU, 3,6 EW	1,7 SA	4,3 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Pikantes Geflügelgulasch
mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

LVK

G	A1,F,G,I,9	273kj, 0,8 F	0,2 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,1 EW	1,5 SA	3,9 BE
---	------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Zarter Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln

LVK

S	A1,J,I	279kj, 1,0 F	0,0 g.F, 8,8 KH	2,1 ZU, 5,3 EW	1,8 SA	3,9 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Vollkorn-Spaghetti Carbonara
Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat

LVK

S	A1,G,I, 2,4,5,9	502kj, 3,4 F	1,4 g.F, 16,5 KH	1,9 ZU, 5,0 EW	1,6 SA	7,6 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Nudelauflauf
mit Brokkoli und Hackfleisch

LVK

S	A1,G,I,5,9	559kj, 5,2 F	2,8 g.F, 13,4 KH	1,4 ZU, 7,5 EW	0,7 SA	6,1 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Cevapcici
vom Rind in Sauce mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

R	A1,C,I, 1,2,3,5	499kj, 5,3 F	2,1 g.F, 13,0 KH	2,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Berliner Currywurst
mit Reis und Gurkensalat

S	A1,C,I, 2,3,4,5	583kj, 6,7 F	3,0 g.F, 16,7 KH	3,1 ZU, 3,0 EW	1,4 SA	7,1 BE
---	-----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Hähnchencurry
mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G	A1,C,G,I, 1,2,3,5,9	478kj, 3,4 F	1,4 g.F, 15,6 KH	2,8 ZU, 5,2 EW	1,3 SA	6,6 BE
---	---------------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Knödel Dreierlei
dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

V	A1,C, G,I,2,9	438kj, 3,1 F	1,3 g.F, 15,4 KH	0,9 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	5,8 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Linsen-Bolognese
mit Nudeln

V	A1,I	395kj, 0,4 F	0,1 g.F, 18,1 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE
---	------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Paniertes Seelachsfilet
mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

LVK

F	A1,D,G,I,9	441kj, 2,7 F	1,3 g.F, 14,9 KH	1,7 ZU, 5,8 EW	1,0 SA	7,7 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Schweinerückensteak
in Rahmsauce mit Kräutergemüse und Kartoffeln

LVK

S	A1,G,I,9	264kj, 0,9 F	0,2 g.F, 7,4 KH	1,4 ZU, 5,4 EW	1,7 SA	3,3 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Gedünsteter Fisch
auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat

LVK

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

Zartes gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 1,00 €

R	A1,G,I,5,9	470kj, 2,4 F	0,5 g.F, 11,4 KH	1,1 ZU, 9,7 EW	1,7 SA	5,0 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Backfischfilet
auf delikater Sensauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

LVK

F	A1,C,D,G,I, 1,2,3,5,9	418kj, 3,2 F	1,3 g.F, 12,4 KH	2,0 ZU, 4,8 EW	1,7 SA	5,2 BE
---	-----------------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Rindergeschnetzeltes Jäger Art
mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

R	A1,I,3,5	321kj, 1,4 F	0,3 g.F, 8,3 KH	1,4 ZU, 6,9 EW	2,1 SA	3,6 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Geflügelroulade
in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle

G	A1,C,F, G,I,1,5,9	444kj, 3,3 F	0,4 g.F, 12,6 KH	1,7 ZU, 6,0 EW	1,0 SA	5,7 BE
---	-------------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Asiatisches Wokgemüse
in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis

V	A1,F,I,3	435kj, 0,4 F	0,1 g.F, 22,1 KH	4,8 ZU, 2,6 EW	1,3 SA	8,4 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Eieromelette
mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

V	A1,C, G,I,5,9	357kj, 3,8 F	0,7 g.F, 7,9 KH	1,2 ZU, 4,5 EW	0,7 SA	3,2 BE
---	---------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Klassischer Makkaroniaufbau
in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

LVK

V	A1,G,I,5,9	745kj, 2,7 F	1,6 g.F, 30,6 KH	2,5 ZU, 6,8 EW	0,5 SA	13,8 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	---------

Farfalle
in leckerer Käse-Spinat-Sauce

LVK

V	A1,G,I,5,9	493kj, 2,5 F	1,3 g.F, 19,0 KH	1,5 ZU, 4,5 EW	1,6 SA	7,3 BE
---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Kartoffeltaschen
gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchingemüse und Püree

LVK

V	A1,G,I, 4,5,9	445kj, 4,2 F	0,8 g.F, 14,1 KH	2,6 ZU, 2,3 EW	0,9 SA	6,0 BE
---	---------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

GLORIA seit 1989
für Menü-Bringdienst

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

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage

R	A1,I,5	283kj, 1,6 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

R	A1,G,I,9	337kj, 2,3 F	1,0 g.F, 11,5 KH	1,1 ZU, 3,1 EW	1,8 SA	4,5 BE
---	----------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Deftiger Erbseneintopf
mit Würstwürfel

S	I,2,4,5	376kj, 4,2 F	1,4 g.F, 8,3 KH	0,6 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE
---	---------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,2,5	243kj, 1,0 F	0,4 g.F, 7,9 KH	0,9 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	3,6 BE
---	----------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Italienischer Gemüseeintopf

V	A1,I,5	250kj, 0,8 F	0,3 g.F, 10,9 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA	4,6 BE
---	--------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Dessert immer inklusive!

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M7
lila

Pizzabulette
mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

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

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing

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

Frische Salate
der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing

G	A1,C,F,G,I, 2,3,5,9	447kj, 3,7 F	0,8 g.F, 10,4 KH	2,5 ZU, 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE
---	---------------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Frischer Salatteller
mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing

LVK

F	C,D,G,I, 2,3,5,9	331kj, 3,5 F	1,5 g.F, 3,4 KH	1,7 ZU, 5,1 EW	0,4 SA	0,9 BE
---	------------------	--------------	-----------------	----------------	--------	--------

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S	A1,A2,G, 2,3,4,5,9	816kj, 15,0 F	6,2 g.F, 8,3 KH	1,5 ZU, 5,9 EW	1,2 SA	2,9 BE
---	--------------------	---------------	-----------------	----------------	--------	--------

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

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

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

LVK

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

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

feiner Grießbrei
mit roter Grütze

LVK

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

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V	A1,C,G,9	723kj, 4,7 F	1,3 g.F, 25,9 KH	13,7 ZU, 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE
---	----------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Mandarinenmilchreis

LVK

V	G,9	472kj, 1,9 F	1,0 g.F, 21,0 KH	12,2 ZU, 3,0 EW	0,1 SA	8,8 BE
---	-----	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Quarkkeulchen
mit Rosinen in Vanillesauce

LVK

V	A1,G,5,9	634kj, 3,5 F	1,2 g.F, 26,2 KH	17,0 ZU, 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE
---	----------	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker und Apfelkompott

LVK

V	G,9	443kj, 1,6 F	0,7 g.F, 20,5 KH	13,4 ZU, 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	-----	--------------	------------------	-----------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I, 2,3,5,9	612kj, 8,1 F	3,5 g.F, 12,3 KH	0,8 ZU, 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	----------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Schnittenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

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

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C,G,I, 2,3,5,9	942kj, 16,4 F	6,3 g.F, 11,3 KH	2,8 ZU, 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE
---	-------------------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

LVK

S	F	A1,D,2,3,4	661kj, 8,7 F	2,1 g.F, 11,5 KH	0,9 ZU, 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE
---	---	------------	--------------	------------------	----------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat Rheinische Art
mit Garnitur und Brot

S	A1,A2,C,I, 2,3,4,5	1003kj, 20,5 F	8,9 g.F, 8,1 KH	0,9 ZU, 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE
---	--------------------	----------------	-----------------	----------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	964kj, 16,6 F	7,4 g.F, 12,8 KH	0,6 ZU, 8,1 EW	1,5 SA	4,1 BE
---	-------------------	---------------	------------------	----------------	--------	--------

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 / Krebstierergüsse; [C]= Eier / Eizutergüsse; [D]= Fisch / Fischzergüsse; [E]= Erdnüsse / Erdnusszergüsse; [F]= Soja / Sojaerzergüsse; [G]= Milch / Milchzergüsse; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss); [I]= Sellerie / Selleriezergüsse; [J]= Sellerie / Selleriezergüsse; [K]= Sesam / Sesamerzergüsse; [L]= Sesam / Sesamerzergüsse; [M]= Weizen / Weizenzergüsse; [N]= Weizen / Weizenzergüsse; [O]= Weizen / Weizenzergüsse; [P]= Weizen / Weizenzergüsse; [Q]= Weizen / Weizenzergüsse; [R]= Weizen / Weizenzergüsse; [S]= Weizen / Weizenzergüsse; [T]= Weizen / Weizenzergüsse; [U]= Weizen / Weizenzergüsse; [V]= Weizen / Weizenzergüsse; [W]= Weizen / Weizenzergüsse; [X]= Weizen / Weizenzergüsse; [Y]= Weizen / Weizenzergüsse; [Z]= Weizen / Weizenzergüsse; [AA]= Weizen / Weizenzergüsse; [AB]= Weizen / Weizenzergüsse; [AC]= Weizen / Weizenzergüsse; [AD]= Weizen / Weizenzergüsse; [AE]= Weizen / Weizenzergüsse; [AF]= Weizen / Weizenzergüsse; [AG]= Weizen / Weizenzergüsse; [AH]= Weizen / Weizenzergüsse; [AI]= Weizen / Weizenzergüsse; [AJ]= Weizen / Weizenzergüsse; [AK]= Weizen / Weizenzergüsse; [AL]= Weizen / Weizenzergüsse; [AM]= Weizen / Weizenzergüsse; [AN]= Weizen / Weizenzergüsse; [AO]= Weizen / Weizenzergüsse; [AP]= Weizen / Weizenzergüsse; [AQ]= Weizen / Weizenzergüsse; [AR]= Weizen / Weizenzergüsse; [AS]= Weizen / Weizenzergüsse; [AT]= Weizen / Weizenzergüsse; [AU]= Weizen / Weizenzergüsse; [AV]= Weizen / Weizenzergüsse; [AW]= Weizen / Weizenzergüsse; [AX]= Weizen / Weizenzergüsse; [AY]= Weizen / Weizenzergüsse; [AZ]= Weizen / Weizenzergüsse; [BA]= Weizen / Weizenzergüsse; [BB]= Weizen / Weizenzergüsse; [BC]= Weizen / Weizenzergüsse; [BD]= Weizen / Weizenzergüsse; [BE]= Weizen / Weizenzergüsse; [BF]= Weizen / Weizenzergüsse; [BG]= Weizen / Weizenzergüsse; [BH]= Weizen / Weizenzergüsse; [BI]= Weizen / Weizenzergüsse; [BJ]= Weizen / Weizenzergüsse; [BK]= Weizen / Weizenzergüsse; [BL]= Weizen / Weizenzergüsse; [BM]= Weizen / Weizenzergüsse; [BN]= Weizen / Weizenzergüsse; [BO]= Weizen / Weizenzergüsse; [BP]= Weizen / Weizenzergüsse; [BQ]= Weizen / Weizenzergüsse; [BR]= Weizen / Weizenzergüsse; [BS]= Weizen / Weizenzergüsse; [BT]= Weizen / Weizenzergüsse; [BU]= Weizen / Weizenzergüsse; [BV]= Weizen / Weizenzergüsse; [BW]= Weizen / Weizenzergüsse; [BX]= Weizen / Weizenzergüsse; [BY]= Weizen / Weizenzergüsse; [BZ]= Weizen / Weizenzergüsse; [CA]= Weizen / Weizenzergüsse; [CB]= Weizen / Weizenzergüsse; [CC]= Weizen / Weizenzergüsse; [CD]= Weizen / Weizenzergüsse; [CE]= Weizen / Weizenzergüsse; [CF]= Weizen / Weizenzergüsse; [CG]= Weizen / Weizenzergüsse; [CH]= Weizen / Weizenzergüsse; [CI]= Weizen / Weizenzergüsse; [CJ]=