

Speiseplan 37. KW

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Montag, 07.09.26

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce
mit Rotkohl und Spätzle

R	A1,C,G, I,1,8	327kJ 2,0 F	0,9 g.F 10,3 KH	2,3 ZU 4,3 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Dienstag, 08.09.26

Linseneintopf
mit Geflügelwiener

G	I,1,2,3	349kJ 3,0 F	1,0 g.F 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	4,5 BE
---	---------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Mittwoch, 09.09.26

Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch
und Gemüse
dazu würzige Tomatensauce

G	A1,F,I,8	438kJ 0,7 F	0,2 g.F 18,3 KH	5,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	7,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Donnerstag, 10.09.26

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

Freitag, 11.09.26

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-Tomatensauce
und Reis
dazu Rohkostsalat

G	A1,C,I,I, 1,3,8	606kJ 7,7 F	2,6 g.F 17,0 KH	3,9 ZU 2,8 EW	1,5 SA	7,1 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Samstag, 12.09.26

Bunter Gemüseeintopf
der Saison
mit Geflügelwurstwürfeln

G	A1,I,1,2,3	291kJ 2,7 F	0,3 g.F 9,1 KH	0,9 ZU 2,5 EW	1,0 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Sonntag, 13.09.26

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce
dazu Bohnengemüse
und Kartoffeln

G	A1,C,G,I	375kJ 2,3 F	0,6 g.F 11,9 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut
und Kartoffelpüree

S	A1,G,1,2,3	481kJ 6,4 F	2,3 g.F 8,4 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce
und Spirelli

V	A1,G,I	406kJ 1,8 F	0,8 g.F 16,1 KH	2,1 ZU 3,4 EW	1,2 SA	7,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bulette
auf Wirsinggemüse
dazu Salzkartoffeln

S	A1,C, G,I,I,1	371kJ 3,6 F	1,3 g.F 9,9 KH	0,9 ZU 4,1 EW	1,7 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gutsherrentopf
kräftiger Gemüsetopf
mit Geflügelwurstwürfel

G	A1,I,1,2,3	291kJ 2,7 F	0,3 g.F 9,1 KH	0,9 ZU 2,5 EW	1,0 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Fleischbällchen
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Kartoffelpüree

S	A1,C,G, I,1,8	384kJ 5,1 F	1,8 g.F 7,2 KH	1,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	3,6 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Feine Bratwurst
in Sauce
mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse
dazu Kartoffeln

S	A1,I	484kJ 6,4 F	2,3 g.F 10,0 KH	1,6 ZU 4,2 EW	1,8 SA	4,4 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Elsässer Schweinebraten
mit Brokkoli
und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	304kJ 1,1 F	0,1 g.F 9,2 KH	1,1 ZU 5,7 EW	1,4 SA	3,9 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce
mit Salzkartoffeln

S	A1,I,2,3	410kJ 4,1 F	1,6 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 3,5 EW	1,6 SA	4,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce
mit Mischgemüse
und Reis

G	A1,C, G,I,I,1	507kJ 3,2 F	1,4 g.F 19,3 KH	3,3 ZU 3,3 EW	1,2 SA	8,2 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet natur
in Kernelsauce
mit Zucchini­gemüse
und Reis



F	A1,D,G,I,1	346kJ 1,4 F	0,5 g.F 12,9 KH	2,2 ZU 4,9 EW	0,9 SA	5,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hamburger Heringstipp
in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel
dazu Petersilienkartoffeln

V	C,G,I,1,3,8	514kJ 6,1 F	2,0 g.F 12,2 KH	4,0 ZU 4,3 EW	2,3 SA	5,4 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I,8	446kJ 0,5 F	0,1 g.F 18,4 KH	3,8 ZU 6,6 EW	1,7 SA	7,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce
dazu Gemüserais

V	A1,C,G,I,1	449kJ 2,9 F	0,7 g.F 17,2 KH	2,1 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen
in Curry-Kokos-Sauce,
dazu Basmatireis

V	I,2	388kJ 3,3 F	1,7 g.F 13,3 KH	2,7 ZU 2,1 EW	1,0 SA	5,6 BE
---	-----	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce
mit Nudeln
und Romanescogemüse

G	A1,G,I	404kJ 1,0 F	0,3 g.F 14,0 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,6 SA	6,3 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rheinischer Sauerbraten
mit Salzkartoffeln
und Apfelmus

R	A1,3	391kJ 0,9 F	0,0 g.F 14,4 KH	7,2 ZU 5,7 EW	1,5 SA	6,3 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gefüllte Rinderroulade
Hausfrauen Art (mit Speck,
Gurke, und Zwiebeln gefüllt)
+ 2,70 €
in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln

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

Rindersaftgulasch
mit Apfelfrotkohl
und Kartoffelknödeln

R	A1,G,1,3,8	305kJ 1,2 F	0,3 g.F 10,0 KH	2,3 ZU 4,6 EW	1,5 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Backfischfilet
vom Seelachs in Zitronensauce
mit Pariser Karotten
und Petersilienkartoffeln



F	A1,D,G,I,1	320kJ 1,0 F	0,3 g.F 11,8 KH	2,7 ZU 4,8 EW	1,2 SA	5,6 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchensteaks
in Estragonsauce
mit Rotkohl
und Fusilli

G	A1,G,I	363kJ 0,7 F	0,2 g.F 13,4 KH	0,6 ZU 5,8 EW	3,0 SA	5,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinefilet
in Champignonsauce
mit Rotkohl
und Spätzle

S	A1,C, G,I,1,8	276kJ 1,2 F	0,5 g.F 9,4 KH	2,6 ZU 4,1 EW	1,3 SA	4,2 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat
und Gorgonzolakäsesauce

V	A1,G,I,I,1,3	424kJ 4,8 F	2,5 g.F 11,3 KH	1,3 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,6 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce
mit Kohlrabigemüse
und Salzkartoffeln

V	A1,C,F, G,I,I,1,8	401kJ 3,5 F	0,4 g.F 11,6 KH	2,3 ZU 4,0 EW	1,6 SA	5,1 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce
und Möhrensalat

V	A1,C,G,I	296kJ 1,3 F	0,2 g.F 12,0 KH	3,7 ZU 2,0 EW	1,1 SA	5,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eieromelette
mit Kräutersauce,
zartem Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

V	A1,C, G,I,1,7	305kJ 2,3 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,9 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,8 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce
dazu Rohkostsalat

V	A1,C,I,I, 1,3,8	432kJ 1,8 F	0,7 g.F 18,2 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,8 SA	8,4 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------



Fax



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

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln
und Kasselerwürfel

S	A1,I,1,3	211kJ 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 2,9 EW	1,2 SA	3,5 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika
und Auberginen

V	A1,I	820kJ 0,7 F	0,2 g.F 39,8 KH	3,3 ZU 6,6 EW	0,3 SA	16,7 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	---------

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,I,1	372kJ 3,3 F	1,2 g.F 10,1 KH	1,1 ZU 4,2 EW	2,0 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln

V	A1,I	399kJ 0,6 F	0,1 g.F 18,4 KH	3,0 ZU 3,2 EW	1,7 SA	7,1 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,1,3	220kJ 0,8 F	0,3 g.F 8,1 KH	0,9 ZU 2,9 EW	0,8 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

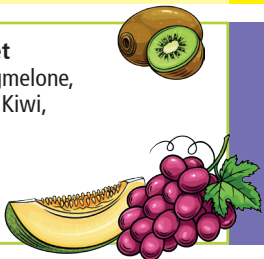
S	C,G,I, 1,3,7,8	653kJ 10,8 F	4,7 g.F 10,8 KH	0,8 ZU 3,6 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	-------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison
dazu French-Dressing



F	C,D,G, I,1,1,3,8	232kJ 2,9 F	1,2 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 2,9 EW	0,6 SA	1,0 BE
---	---------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

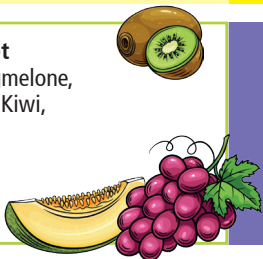
Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange



Frische Salate
der Saison mit Hähnchenbrust
und Joghurt­dressing

G	A1,F,G,3	383kJ 2,6 F	0,4 g.F 8,7 KH	1,6 ZU 7,8 EW	0,4 SA	2,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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



Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,1	439kJ 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G,3	570kJ 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V	A1,G,1	436kJ 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

V	A1,G,1	708kJ 1,2 F	0,5 g.F 28,8 KH	15,2 ZU 3,4 EW	0,1 SA	12,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Milchreis
mit Zimt­zucker
und Apfelkompott

V	G,3	452kJ 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung
dazu Zimt­zucker

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

Quarkkeulchen
mit Rosinen
in Vanillesauce

V	A1,G,1	625kJ 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3,8	510kJ 6,7 F	2,7 g.F 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

G	A1,A2, G,1,3,7	963kJ 13,0 F	5,7 g.F 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE
---	-------------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S	A1,A2,C, G,I,3,8	877kJ 13,9 F	5,6 g.F 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C,G,I, 1,3,8	806kJ 13,3 F	5,7 g.F 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	A1,2,3	503kJ 5,9 F	1,3 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat Rheinische Art
mit Garnitur
und Brot

S	A1,A2,C, G,I,1,2,3,7	1018kJ 19,7 F	4,3 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE
---	-------------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und Salatgarnitur

S	A1,C,G,I, 1,3,8	861kJ 15,1 F	6,7 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Unsere Menüs sind zum
Verzehr am Liefertag bestimmt.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Formilisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Kebabreze / Kebabreze, [C]= Eier / Eierezeugnisse, [D]= Fisch / Fischerezeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojarezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Laktose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss), [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [P]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Q]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [R]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [S]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [T]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [U]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [V]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [W]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [X]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Y]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Z]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AA]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AB]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AC]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AD]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AE]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AF]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AG]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AH]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AI]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AJ]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AK]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AL]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AM]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AN]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AO]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AP]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AQ]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AR]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AS]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AT]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AU]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AV]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AW]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AX]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AY]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [AZ]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [BA]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [BB]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [BC]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [BD]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [BE]= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

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