Speiseplan 6. KW

	Montag, 03.02.25	Dienstag, 04.02.25	Mittwoch, 05.02.25	Donnerstag, 06.02.25	Freitag, 07.02.25	Samstag, 08.02.25	Sonntag, 09.02.25
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,F,G,I,1 429kj 2,3 g.F 1,9 ZU 1,2 SA 5,5 F 9,0 KH 3,2 EW 3,8 BE	**Delikate Putenpfanne** mit Gemüse und Reis G A1,F,G,I 416kj 0,5 g.F 0,6 ZU 0,7 SA 1,2 F 15,8 KH 6,0 EW 5,9 BE	**Currywurstpfanne** mit frischen Zwiebeln und Reis S A1,I,1,1 564kj 2,2 g.F 3,5 ZU 1,5 SA 5,5 F 17,6 KH 3,4 EW 6,6 BE	**Fischbulette** mit Ratatouille und Kartoffelpüree F A1,D, G,I,1,1 390kj 0,8 g.F 3,8 ZU 0,9 SA 2,1 F 12,1 KH 5,5 EW 4,4 BE	**Frische Reibekuchen** mit leckerem Apfelmus V A1,C 576kj 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7 SA 6,1 F 18,1 KH 1,6 EW 6,9 BE	**Herzhaftes Saftgulasch** vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat S A1,C,G, I,I,1,3 493kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 3,2 F 14,9 KH 6,7 EW 6,5 BE	**Thüringer Bratwurst** in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln S A1,G,I,1 371kj 1,9 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 4,9 F 8,0 KH 3,0 EW 3,7 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Rinderbraten** in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I 348kj 0,0 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 1,2 F 8,5 KH 8,7 EW 3,8 BE	**Grobe Bratwurst** in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln S A1,I,1,3 292kj 0,7 g.F 2,2 ZU 1,7 SA 1,8 F 9,0 KH 3,7 EW 4,2 BE	**Geflügel-Hackbraten** in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln G A1,C,F, G,I,J 310kj 0,3 g.F 1,3 ZU 1,7 SA 2,0 F 8,9 KH 4,3 EW 3,9 BE	**Belgischer Gemüseeintopf** mit Geflügelwiener G A1,I,2,3 312kj 1,0 g.F 0,9 ZU 0,9 SA 3,3 F 8,0 KH 2,8 EW 3,9 BE	**Feine Rinderbulette** in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree (LVK) R A1,C,G,I,1 382kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,9 SA 2,9 F 10,8 KH 5,1 EW 4,9 BE	**Holsteiner Kartoffelsuppe** mit Wursteinlage S A1,G,I,3 354kj 1,5 g.F 1,0 ZU 0,8 SA 3,4 F 10,9 KH 2,4 EW 5,0 BE	**Zarte Hähnchenbrust** in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln (LVK) G A1,F,G,I 283kj 0,2 g.F 1,9 ZU 1,5 SA 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW 4,4 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Hähnchenschnitzel** mit Paprikagemüse und Butterreis G A1,G,I,1 507kj 0,9 g.F 1,3 ZU 0,9 SA 3,0 F 19,1 KH 4,0 EW 7,1 BE	**Schweinegulasch** in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis S A1,G,I,1 471kj 0,3 g.F 0,2 ZU 1,0 SA 2,2 F 15,1 KH 7,5 EW 5,7 BE	**Vollkorn-Spaghetti Tonno** Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat F A1,D,I,1 426kj 0,3 g.F 3,3 ZU 1,5 SA 1,6 F 17,0 KH 3,9 EW 7,4 BE	**Chicken-Nuggets** mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat G A1,C, I,J,1,3 506kj 1,6 g.F 2,1 ZU 1,3 SA 4,6 F 16,2 KH 3,4 EW 7,0 BE	**Deftige Kohlroulade** in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S A1,I,2,3 411kj 1,6 g.F 1,6 ZU 1,6 SA 4,1 F 10,8 KH 3,5 EW 4,8 BE	**Curry-Spinat-Pfanne** mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln V A1,I,K 462kj 0,3 g.F 0,9 ZU 0,8 SA 3,2 F 14,5 KH 4,7 EW 6,1 BE	**Bandnudeln** in leckerer Spinat-Käse-Sauce (LVK) V A1,G,I,1 488kj 1,3 g.F 0,8 ZU 1,4 SA 2,6 F 18,4 KH 4,4 EW 7,4 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Schweizer Sahnegeschnetzeltes** mit kleinen Möhren und Spätzle S A1,C,G,I 339kj 0,7 g.F 2,2 ZU 1,1 SA 2,0 F 11,5 KH 4,1 EW 5,0 BE	**„Sauerkrautplatte“** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €** S A1,G, 5,9 382kj 1,1 g.F 2,2 ZU 1,6 SA 3,0 F 9,3 KH 5,9 EW 4,0 BE	**Rindersauerbraten** in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel **Menü-Aufpreis + 1,70 €** R A1,G,1,3 432kj 0,2 g.F 3,5 ZU 1,6 SA 1,7 F 12,8 KH 8,0 EW 5,6 BE	**Spießbraten** in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 446kj 1,9 g.F 2,1 ZU 1,7 SA 5,4 F 8,9 KH 4,4 EW 3,9 BE	**Matjesfilet** in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln S A1,D,G, F I,1,2,3 387kj 1,1 g.F 2,3 ZU 2,2 SA 3,8 F 9,9 KH 4,2 EW 4,8 BE	**Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“** auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Tomatensalat **Menü-Aufpreis + 1,00 €** G A1,C,G, I,5,9 426kj 1,1 g.F 1,8 ZU 1,4 SA 3,6 F 10,2 KH 6,4 EW 4,8 BE	**Schweinesteak mit Grillgemüse** in Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln mit Schale aus dem Ofen S A1,I,1 382kj 0,1 g.F 1,7 ZU 0,3 SA 1,4 F 13,6 KH 5,7 EW 5,6 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Spaghetti Funghi** Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl V A1,G,I 411kj 0,6 g.F 0,9 ZU 0,9 SA 2,5 F 15,5 KH 3,0 EW 5,7 BE	**Mini-Frühlingsrollen** mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis V A1,C,F,G,I 490kj 0,2 g.F 3,8 ZU 1,3 SA 1,7 F 22,2 KH 2,7 EW 8,4 BE	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln (LVK) V A1,C,G,I,1 431kj 2,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 5,4 F 8,3 KH 5,1 EW 3,5 BE	**Gedünstetes Gemüse** mit Sauce Holländische Art dazu Petersilienkartoffeln (LVK) V A1,G,I 346kj 1,4 g.F 1,6 ZU 2,3 SA 2,4 F 12,2 KH 2,3 EW 4,5 BE	**Tortellini Vegetarische Art** in fruchtiger Tomatensauce (LVK) V A1,C,G,I 331kj 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 0,8 F 12,5 KH 2,2 EW 4,9 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Möhrengemüse Hausfrauenart** mit Fleischer-Bulette (LVK) S A1,C,I,J,1 350kj 1,2 g.F 2,0 ZU 0,5 SA 3,0 F 9,4 KH 4,3 EW 4,6 BE	**Grünkohleintopf** mit Kasselerwürfel S A1,I,J,1,3 274kj 0,4 g.F 0,2 ZU 0,9 SA 1,3 F 8,8 KH 4,3 EW 4,0 BE	**Chilli Con Carne** mit roten Bohnen und körnigem Reis R A1,I 497kj 0,5 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 1,3 F 17,0 KH 4,4 EW 6,4 BE	**Bulgurpfanne** mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce V A1,G,I 211kj 1,2 g.F 2,4 ZU 0,8 SA 1,9 F 4,7 KH 2,8 EW 2,0 BE	**Eintopf** von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen S A1,C, G,I,J,1 365kj 1,2 g.F 0,5 ZU 0,9 SA 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW 4,9 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C, G,I,1,3 744kj 4,1 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 10,1 F 13,1 KH 8,5 EW 4,2 BE	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,I,1,2,3 379kj 2,3 g.F 2,9 ZU 0,7 SA 5,0 F 4,0 KH 6,8 EW 1,0 BE	**Salatteller** mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,I,1,3 215kj 1,3 g.F 2,8 ZU 0,2 SA 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW 1,1 BE	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V C,G,I,1,3 507kj 4,3 g.F 2,9 ZU 1,0 SA 9,6 F 3,9 KH 4,1 EW 1,1 BE	**Salatteller Rustica** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C,G,I,J 345kj 1,5 g.F 2,7 ZU 0,6 SA 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW 1,7 BE		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen (LVK) V G,1 601kj 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW 9,2 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce (LVK) V A1,C,G,1 695kj 1,3 g.F 13,1 ZU 0,4 SA 2,6 F 31,3 KH 4,0 EW 9,5 BE	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße (LVK) V A1,G,1 502kj 1,1 g.F 15,7 ZU 0,1 SA 2,3 F 21,7 KH 2,8 EW 9,1 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten (LVK) V A1,G,1 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,1 490kj 1,3 g.F 10,9 ZU 0,2 SA 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW 6,9 BE	**Milchreis** mit roter Grütze (LVK) V G,1 514kj 0,7 g.F 16,8 ZU 0,1 SA 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW 10,2 BE	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V A1,G,1,2,3 876kj 5,4 g.F 9,5 ZU 0,4 SA 11,1 F 24,5 KH 3,0 EW 10,3 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R A1,A2 626kj 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW 3,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G, I,1,2,3 787kj 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW 1,5 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C, G,I,1,3 751kj 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW 2,2 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S A1,C, G,I,1,3 1086kj 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW 5,1 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A2,D,G 974kj 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW 3,5 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G, I,I,1,3 915kj 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW 5,0 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, G,1,2 988kj 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW 6,0 BE

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

seit 1989 GLORIA Ihr Menü-Bringdienst
030-456 0810
Fax 030-4559093
www.gloria-menue.de

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 (LVK)

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); B1= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; C1= Eier / Eierzeugnisse ; D1= Fisch / Fischerzeugnisse ; E1= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; F1= Soja / Sojaerzeugnisse ; G1= Milch / Milcherzeugnisse ; I1= Schwefeldioxid und Sulfite; J1= Senf / Senferzeugnisse ; K1= Sesam / Sesamerzeugnisse ; L1= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; M1= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; N1= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; O1= Weichweizen / Weichweizenerzeugnisse; P1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); I1= Weizen zubereitet Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet Alle Menüs ist der Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm, Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.