

Speiseplan 7. KW Montag, 10.02.25 Dienstag, 11.02.25 Mittwoch, 12.02.25 Donnerstag, 13.02.25 Freitag, 14.02.25 Samstag, 15.02.25 Sonntag, 16.02.25

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Geschmorte Hähnchenbrust
in Bratensauce mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

LVK

G	A1,F,G,I,1	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	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,1	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,J	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,I	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 Gemüserais

G	A1,E,G,I,3	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 Rosenkohl und Salzkartoffeln

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

Schweinebraten
in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln

LVK

S	A1,G,I	267kJ 1,2 F	0,2 g.F 8,0 KH	2,0 ZU 5,0 EW	1,6 SA	3,5 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,1,2,3	502kJ 3,4 F	1,4 g.F 16,5 KH	1,9 ZU 5,0 EW	1,6 SA	7,6 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Nudelaufbau
mit Brokkoli und Hackfleisch

LVK

S	A1,G,I,1	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,1,1,3	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,1,1,3	585kJ 6,6 F	2,7 g.F 16,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,1 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchencurry
mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G	A1,C,G,I,1,1,3	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,3	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

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

Menü-Aufpreis + 1,70 €

S	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
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückensteak
in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

LVK

S	A1,G,I	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	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 + 1,70 €

R	A1,G,I,1	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 Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

LVK

F	A1,C,D,G,I,1,1,3	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,1	340kJ 2,4 F	0,3 g.F 8,3 KH	1,4 ZU 6,2 EW	2,1 SA	3,6 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelroulade
in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle

G	A1,C,F,G,I,1,1	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,E,I	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,1	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,1	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,1	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-Zucchini-Gemüse und Püree

LVK

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

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage

R	A1,I,1	290kJ 1,9 F	0,5 g.F 9,0 KH	0,8 ZU 3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

FrISChe Wirsing-Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

R	A1,G,I	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,1,2,3	383kJ 4,3 F	1,7 g.F 8,3 KH	0,7 ZU 3,9 EW	0,8 SA	4,1 BE
---	---------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

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

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 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,1,3	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,1,3	447kJ 3,7 F	0,8 g.F 10,4 KH	2,5 ZU 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

FrISChe Salatteller
mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing

LVK

F	C,D,G,I,1,3	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,I,1,2,3	827kJ 15,2 F	6,7 g.F 8,4 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,2 SA	3,0 BE
---	-----------------	-----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

LVK

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

Mandarinenmilchreis

V	G	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,I	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	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,1,3	612kJ 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S	A1,A2,G,I,1,2,3	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,1,3	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,1,3	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	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,1,2,3	1019kJ 20,8 F	9,7 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 5,3 EW	1,3 SA	2,9 BE
---	-----------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

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

seit 1989
GLORIA
Ihr Menü-Bringdienst

030-456 0810
Fax **030-455 9093**
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.

Dessert immer inklusive!



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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienfleisch, 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 / Eierzuchtprodukte, [D]= Fisch / Fischzuchtprodukte, [E]= Erdnüsse / Erdnusszuchtprodukte, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Mandeln / Mandelzuchtprodukte, [I]= Haselnüsse / Haselnusszuchtprodukte, [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [K]= Samen / Samen erzeugnisse, [L]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [M]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [N]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [O]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [P]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [Q]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [R]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [S]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [T]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [U]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [V]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [W]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [X]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [Y]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [Z]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [aa]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ab]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ac]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ad]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ae]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [af]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ag]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ah]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ai]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [aj]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ak]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [al]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [am]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [an]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ao]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ap]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [aq]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ar]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [as]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [at]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [au]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [av]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [aw]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ax]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ay]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [az]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [ba]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bb]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bc]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bd]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [be]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bf]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bg]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bh]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bi]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bj]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bk]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bl]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bm]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bn]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bo]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bp]= Weichhäutige / Weichhäutige Erzeugnisse, [bq]= Weichhäut