Speiseplan 48. KW	Montag, 23.11.26	Dienstag, 24.11.26	Mittwoch, 25.11.26	Donnerstag, 26.11.26	Freitag, 27.11.26	Samstag, 28.11.26	So., 29.11.26, 1. Advent
Tagesgericht herzhaft & beliebt **M1** rot	**Mini-Hacksteaks** in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree S | A1,C, G,I,J,1 | 482kj 4,9 F | 1,7 g.F 10,1 KH | 2,6 ZU 4,7 EW | 1,1 SA | 4,6 BE	**Heisse Fleischwurst** mit Sauerkraut und Püree S | A1,G, 1,2,3,7 | 464kj 6,6 F | 2,7 g.F 8,6 KH | 2,0 ZU 3,4 EW | 1,5 SA | 4,0 BE	**Gemüseeintopf** mit Hühnerfleisch G | A1,I | 298kj 1,7 F | 0,4 g.F 9,7 KH | 1,0 ZU 4,0 EW | 0,7 SA | 4,5 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G | A1,F,I,8 | 414kj 1,4 F | 0,4 g.F 15,5 KH | 1,9 ZU 5,7 EW | 1,1 SA | 5,8 BE	**Wiener Würstchen** auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S | A1,1,3,7 | 389kj 4,0 F | 1,6 g.F 10,1 KH | 1,7 ZU 3,3 EW | 2,3 SA | 4,7 BE	**Herzhafter Kasselernacken** in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S | A1,I,1,3,8 | 327kj 1,9 F | 0,7 g.F 11,0 KH | 3,0 ZU 3,6 EW | 2,1 SA | 5,1 BE	**Rinderragout** mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln R | A1 | 269kj 0,9 F | 0,2 g.F 7,5 KH | 1,4 ZU 5,4 EW | 1,5 SA | 3,3 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert **M2** blau	**Hähnchenbrustfilet** in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti G | A1,F,G,I | 408kj 0,9 F | 0,3 g.F 15,1 KH | 2,0 ZU 7,0 EW | 0,8 SA | 6,8 BE	**Schweinegulasch** in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln S | A1,G,I | 400kj 1,6 F | 0,2 g.F 13,7 KH | 0,8 ZU 5,9 EW | 2,4 SA | 6,2 BE	**Bratwurst** in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S | A1,I | 464kj 6,2 F | 2,3 g.F 9,4 KH | 1,4 ZU 3,9 EW | 1,9 SA | 4,3 BE	**Seelachs im Backteig** auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 343kj 1,1 F | 0,4 g.F 11,5 KH | 1,6 ZU 5,7 EW | 1,7 SA | 5,4 BE	**Gekochte Eier** in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V | A1,C, G,I,1,1 | 388kj 4,7 F | 1,5 g.F 8,8 KH | 2,6 ZU 3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE	**Klassischer Möhreneintopf** mit pikanter Rinderbulette R | A1,C,I,1,1 | 305kj 2,5 F | 1,0 g.F 8,4 KH | 2,3 ZU 3,8 EW | 0,5 SA | 4,2 BE	**Schweinebraten** in Kümmel-Senfsauce mit Schwarzwurzelgemüse in Rahm und Salzkartoffeln S | A1,G,I,1,1 | 304kj 1,3 F | 0,2 g.F 8,9 KH | 1,1 ZU 5,3 EW | 1,9 SA | 3,9 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. **M3** rosa	**Gefüllte Paprikaschote** in Tomatensauce dazu Reis S | A1,C,I | 383kj 1,7 F | 0,8 g.F 14,8 KH | 2,3 ZU 3,7 EW | 1,3 SA | 6,7 BE	**Gebratene Fleischbällchen** vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat R | A1,I,8 | 483kj 3,7 F | 0,1 g.F 15,7 KH | 2,4 ZU 4,4 EW | 1,4 SA | 6,8 BE	**Fischstäbchen** mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F | A1,D,G,I | 411kj 3,7 F | 0,7 g.F 11,3 KH | 2,3 ZU 4,5 EW | 1,2 SA | 4,5 BE	**Spirellis** mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat S | A1,I,2,3 | 426kj 1,4 F | 0,2 g.F 17,4 KH | 2,3 ZU 4,1 EW | 3,1 SA | 7,7 BE	**Hähnchenfleisch** süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln G | A1,F,I,8 | 458kj 1,2 F | 0,3 g.F 18,4 KH | 2,7 ZU 5,8 EW | 1,4 SA | 7,4 BE	**Linsen-Bolognese** mit Vollkorn-Fusilli V | A1,I | 384kj 1,2 F | 0,2 g.F 15,7 KH | 2,1 ZU 3,8 EW | 1,4 SA | 6,6 BE	**Bunte Tortellini** mit Käse-Spinatsauce V | A1,C,G,I,1 | 407kj 2,8 F | 1,4 g.F 13,8 KH | 1,5 ZU 3,8 EW | 0,5 SA | 5,0 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. **M4** gold	**Lummerbraten** vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln S | A1,I,1 | 304kj 1,0 F | 0,1 g.F 9,6 KH | 1,3 ZU 5,2 EW | 1,7 SA | 4,3 BE	**Klassischer Sauerbraten** in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße **Menü-Aufpreis + 1,70 €** R | A1,G,1,3,8 | 387kj 1,2 F | 0,1 g.F 13,3 KH | 5,2 ZU 5,9 EW | 2,2 SA | 5,5 BE	**Piccata Napoli** zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti G | A1,I | 561kj 3,7 F | 0,5 g.F 18,3 KH | 1,8 ZU 6,3 EW | 1,7 SA | 7,2 BE	**Thanksgiving Turkey** Truthahnbraten mit Preiselbeersoße, dazu glasierte Fingermörchen (mit Ahornsirup, Butter und Petersilie) und Kürbis-Kartoffelpüree **Menü-Aufpreis + 4,70 €** G | A1, F, G, I, 9 | 326kj 1,7 F | 0,8 g.F 9,8 KH | 1,3 ZU 5,6 EW | 8,2 SA | 4,2 BE	**Hoki-Fischfilet paniert** in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln F | A1,D,G,I,1 | 390kj 2,5 F | 0,7 g.F 11,5 KH | 1,6 ZU 5,4 EW | 1,8 SA | 5,3 BE	**Gebratene Hähnchenbrust** in feiner Sauce mit Blattspinat und Nudeln G | A1,F,G,I,1 | 420kj 1,2 F | 0,5 g.F 14,5 KH | 0,9 ZU 7,6 EW | 0,9 SA | 7,0 BE	**Kleine Bandnudeln** mit Hack und Champignons in Sauerrahm R | A1,C,G, I,I,1,2 | 488kj 4,1 F | 2,1 g.F 13,1 KH | 1,0 ZU 6,4 EW | 2,0 SA | 5,5 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. **M5** grün	**Vegetarische Maultaschen** in heller Sauce mit geriebenem Käse und Gurkensalat V | A1,C,G, I,I,1,3,8 | 601kj 5,9 F | 3,2 g.F 16,6 KH | 2,6 ZU 6,2 EW | 1,0 SA | 7,7 BE	**Bunte Tofu-Gemüsepfanne** mit Kräutersauce und Karottenpüree V | A1,F,G,I,1 | 324kj 2,4 F | 0,8 g.F 10,6 KH | 2,2 ZU 2,7 EW | 0,4 SA | 4,3 BE	**Drillinge** mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V | G | 350kj 1,4 F | 0,2 g.F 11,7 KH | 2,5 ZU 5,3 EW | 0,7 SA | 6,2 BE	**Kräuterseitling** Schnitzel mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V | A1,C,G,I,1 | 500kj 3,7 F | 0,8 g.F 18,0 KH | 1,8 ZU 3,1 EW | 1,3 SA | 6,5 BE	**Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf** mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V | A1,G,I,1 | 366kj 3,1 F | 1,9 g.F 10,1 KH | 1,5 ZU 4,2 EW | 0,4 SA | 4,6 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! **M6** gelb	**Spaghetti Bolognese** dazu Gurkensalat R | A1,C,I,J, 1,3,8 | 434kj 3,2 F | 1,1 g.F 14,0 KH | 1,9 ZU 4,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE	**Pichelsteiner Eintopf** mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R | A1,I,1 | 263kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,9 KH | 0,9 ZU 3,0 EW | 1,2 SA | 4,1 BE	**Deftiger Erbseneintopf** mit Bockwurst S | I,1,3,7 | 371kj 4,0 F | 1,6 g.F 8,2 KH | 0,6 ZU 4,2 EW | 0,9 SA | 4,0 BE	**Mexikanischer Bohneneintopf** mit Rauchfleisch S | A1,I,2,3 | 450kj 2,3 F | 0,8 g.F 11,7 KH | 1,3 ZU 5,6 EW | 0,4 SA | 5,4 BE	**Rheinischer Kartoffeleintopf** mit Kasseler und frischem Porree S | A1,G,I,1,3 | 274kj 1,6 F | 0,7 g.F 9,9 KH | 0,9 ZU 2,7 EW | 0,5 SA | 4,5 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M7** lila	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S | A1,C,G, J,1,3,8 | 602kj 8,2 F | 3,4 g.F 11,3 KH | 0,9 ZU 6,1 EW | 0,4 SA | 4,5 BE	**Thunfischsalat nach Art des Hauses** mit frischen Salaten dazu French-Dressing F | C,D,G,I,J, 1,3,8 | 463kj 8,5 F | 3,1 g.F 4,2 KH | 2,5 ZU 4,1 EW | 0,5 SA | 1,2 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**2 Bouletten** mit Nudelsalat S | A1,C,G, I,I,1,3,8 | 839kj 14,8 F | 6,3 g.F 12,5 KH | 0,8 ZU 5,2 EW | 1,0 SA | 4,3 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange			
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! **M8** weiß	**Milchreis** mit heißen Kirschen V | G,1 | 583kj 1,6 F | 0,8 g.F 21,7 KH | 14,0 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,1 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 494kj 2,2 F | 0,9 g.F 21,5 KH | 12,6 ZU 3,1 EW | 0,2 SA | 7,6 BE	**Griesflammeri** Baden Baden mit Fruchtsoße V | A1,G,1 | 440kj 1,2 F | 0,6 g.F 20,4 KH | 14,9 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,6 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V | A1,G,1 | 699kj 1,9 F | 0,9 g.F 33,1 KH | 14,7 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 10,0 BE	**Sahnegrießbrei** mit Waldfrüchten 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	**Milchreis** mit roter Grütze V | G,1 | 453kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,8 KH | 12,8 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,7 BE	**Kaiserschmarrn** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1,7 | 649kj 5,0 F | 1,4 g.F 23,4 KH | 13,5 ZU 4,0 EW | 0,5 SA | 9,8 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. **M9** braun	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R | A1,A2,8 | 613kj 6,8 F | 3,1 g.F 13,1 KH | 4,5 ZU 7,4 EW | 0,9 SA | 4,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S | A1,C,G, J,1,3,8 | 616kj 10,9 F | 2,8 g.F 4,0 KH | 2,8 ZU 7,6 EW | 0,8 SA | 1,1 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V | A1,C,G, J,1,3,8 | 714kj 10,1 F | 3,9 g.F 13,5 KH | 2,7 ZU 6,1 EW | 1,0 SA | 4,8 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G | A1,C,G, J,1,3,7 | 979kj 8,8 F | 4,9 g.F 22,3 KH | 0,5 ZU 15,6 EW | 1,9 SA | 5,5 BE	**Fischplatte** nach Angebot mit Brot und Butter F | A1,A2,D,8 | 853kj 12,1 F | 5,0 g.F 14,6 KH | 1,9 ZU 8,5 EW | 1,6 SA | 3,4 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S | A1,C,G, I,J,1,3,8 | 796kj 13,9 F | 6,0 g.F 12,7 KH | 3,4 ZU 4,4 EW | 1,0 SA | 5,8 BE	**Käseplatte Winzer Art** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V | A1,A2, G,1,2 | 1022kj 13,6 F | 8,6 g.F 18,4 KH | 4,1 ZU 11,5 EW | 1,4 SA | 3,6 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!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



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

Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Ei / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Die Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle