

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Hähnchenfilet
in Tomaten-Basilikum-Sauce
dazu Nudeln und Brokkoli



Table with 10 columns: G, A1,F1, 389kJ, 0,1 g.F, 1,9 ZU, 2,1 SA, 5,8 BE. Sub-rows for 0,7 F, 12,7 KH, 8,0 EW.

Wiegebraten (Hackbraten)
in delikater Sauce
mit Rosenkohl
und Kartoffelpüree

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I,I, 349kJ, 1,3 g.F, 1,5 ZU, 0,8 SA, 3,7 BE. Sub-rows for 5,9, 3,2 F, 8,2 KH, 5,1 EW.

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

Table with 10 columns: S, A1,G, 483kJ, 0,7 g.F, 1,7 ZU, 1,3 SA, 3,9 BE. Sub-rows for 2,4,5,9, 7,0 F, 8,7 KH, 3,5 EW.

Hackfleischbällchen Schwedische Art
in brauner Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I,I, 460kJ, 0,9 g.F, 1,0 ZU, 2,1 SA, 6,3 BE. Sub-rows for 9, 2,5 F, 14,7 KH, 6,4 EW.

Gemischte Vollkornspirelli Bolognese
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

Table with 10 columns: R, A1,C,F,I,I, 437kJ, 1,1 g.F, 1,7 ZU, 1,1 SA, 6,4 BE. Sub-rows for G, 2,3,5, 3,1 F, 14,4 KH, 4,5 EW.

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

Table with 10 columns: S, A1,G,I,9, 337kJ, 0,2 g.F, 1,3 ZU, 1,7 SA, 3,9 BE. Sub-rows for 1,7 F, 8,9 KH, 6,5 EW.

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

Table with 10 columns: S, A1,G,I,5,9, 502kJ, 1,2 g.F, 5,4 ZU, 0,8 SA, 6,2 BE. Sub-rows for 3,4 F, 13,5 KH, 7,2 EW.

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce
mit Möhren-Mais-Gemüse
und Salzkartoffeln

Table with 10 columns: S, A1,I,5, 531kJ, 2,3 g.F, 2,4 ZU, 1,7 SA, 4,7 BE. Sub-rows for 6,1 F, 10,2 KH, 3,5 EW.

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

Table with 10 columns: G, A1,G,I,9, 458kJ, 1,7 g.F, 0,5 ZU, 1,3 SA, 6,4 BE. Sub-rows for 6,6 F, 11,8 KH, 7,1 EW.

Geflügelbuletten
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

Table with 10 columns: G, A1,C,F,G,I,I, 412kJ, 0,3 g.F, 1,2 ZU, 1,3 SA, 5,9 BE. Sub-rows for 5,9, 2,4 F, 13,7 KH, 4,8 EW.

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger Tomatensauce
und Frühlingspüree

Table with 10 columns: F, A1,D,G,I, 391kJ, 0,8 g.F, 2,0 ZU, 0,8 SA, 5,3 BE. Sub-rows for 5,9, 2,3 F, 13,0 KH, 5,1 EW.

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Kartoffeln

Table with 10 columns: S, A1,G,I,9, 305kJ, 0,1 g.F, 1,5 ZU, 1,6 SA, 4,3 BE. Sub-rows for 1,0 F, 9,7 KH, 5,8 EW.

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit buntem Gemüse

Table with 10 columns: G, A1,J, 305kJ, 0,4 g.F, 0,9 ZU, 0,6 SA, 4,9 BE. Sub-rows for 1,7 F, 10,5 KH, 3,5 EW.

Rinderhacksteak
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

Table with 10 columns: R, A1,C,I,5, 458kJ, 1,4 g.F, 2,0 ZU, 1,6 SA, 5,4 BE. Sub-rows for 3,3 F, 11,4 KH, 8,1 EW.

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Nasi Goreng
Reis mit chinesischem Gemüse
und zartem Hähnchenfleisch

Table with 10 columns: G, A1,F,I,3, 436kJ, 0,2 g.F, 3,4 ZU, 1,3 SA, 6,8 BE. Sub-rows for 0,7 F, 18,8 KH, 5,4 EW.

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

Table with 10 columns: S, A1,G,I, 411kJ, 1,8 g.F, 1,5 ZU, 1,6 SA, 3,4 BE. Sub-rows for 2,4,9, 5,1 F, 8,5 KH, 3,8 EW.

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

Table with 10 columns: F, A1,D,G,I, 454kJ, 1,3 g.F, 1,4 ZU, 0,8 SA, 4,7 BE. Sub-rows for 5,9, 4,5 F, 11,8 KH, 4,7 EW.

Original Hähnchen-Döner-Teller
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

Table with 10 columns: G, A1,C,I, 567kJ, 2,1 g.F, 3,6 ZU, 1,5 SA, 6,3 BE. Sub-rows for 2,3,5, 5,8 F, 15,7 KH, 4,7 EW.

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel
und Champignons
dazu Reis

Table with 10 columns: G, A1,G,I,2,9, 401kJ, 0,3 g.F, 1,1 ZU, 1,3 SA, 5,9 BE. Sub-rows for 1,1 F, 15,7 KH, 5,5 EW.

Spaghetti
in Curryrahm
und buntem Gemüse

Table with 10 columns: V, A1,G,I,K,9, 483kJ, 1,6 g.F, 1,5 ZU, 1,3 SA, 6,3 BE. Sub-rows for 4,7 F, 15,1 KH, 2,9 EW.

Tortellini Vegetarische Art
in fruchtiger Tomatensauce

Table with 10 columns: V, A1,C,G,I,9, 331kJ, 0,2 g.F, 2,8 ZU, 1,1 SA, 4,9 BE. Sub-rows for 0,8 F, 12,5 KH, 2,2 EW.

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Schweineroulade
Hausfrauen Art
mit Gurkensauce, Rotkohl
und Salzkartoffeln

Menü-
Aufpreis
+ 1,50 €

Table with 10 columns: S, A1,I,I,3,4,5, 311kJ, 0,5 g.F, 2,5 ZU, 3,1 SA, 5,6 BE. Sub-rows for 1,4 F, 11,7 KH, 3,0 EW.

Zartes Geflügelfilet Alfredo
in Käsecremesauce
dazu Gemüsespaghetti

Table with 10 columns: G, A1,G,I,5,9, 413kJ, 1,2 g.F, 1,4 ZU, 1,1 SA, 4,2 BE. Sub-rows for 2,4 F, 11,0 KH, 8,1 EW.

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse
dazu Paprikakartoffeln
und Gurken-Radieschen-Salat

Table with 10 columns: S, C,I,I,2,3,5, 541kJ, 2,5 g.F, 1,3 ZU, 0,7 SA, 4,7 BE. Sub-rows for 7,6 F, 10,8 KH, 4,0 EW.

Rinderschmorbraten
mit Sauce
dazu Pariser Karotten
und Kräuterkartoffeln

Menü-
Aufpreis
+ 1,00 €

Table with 10 columns: R, A1,I, 352kJ, 0,0 g.F, 2,0 ZU, 1,4 SA, 4,1 BE. Sub-rows for 1,2 F, 9,3 KH, 8,1 EW.

Seelachsfilet
gedünstet mit Kräuterbutter
sauce, Blumenkohl und Möhren
dazu Salzkartoffeln

Table with 10 columns: F, A1,D,G,I,9, 280kJ, 0,8 g.F, 1,1 ZU, 1,7 SA, 3,6 BE. Sub-rows for 1,7 F, 8,4 KH, 4,3 EW.

Zarter Schweinerückenbraten
in Rahmsauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

Table with 10 columns: S, A1,G,I,9, 274kJ, 0,1 g.F, 1,1 ZU, 1,9 SA, 3,5 BE. Sub-rows for 1,0 F, 7,9 KH, 5,8 EW.

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Kartoffeln
dazu Blattspinat

Table with 10 columns: F, A1,D,G,I, 293kJ, 0,7 g.F, 1,2 ZU, 1,4 SA, 3,9 BE. Sub-rows for 5,9, 1,6 F, 8,8 KH, 4,7 EW.

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger Tomatensauce
und feinem Butterreis

Table with 10 columns: V, A1,C,I,J, 394kJ, 0,7 g.F, 2,3 ZU, 1,1 SA, 6,9 BE. Sub-rows for 1,6 F, 15,8 KH, 3,5 EW.

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

Table with 10 columns: V, A1,I,3, 406kJ, 0,1 g.F, 2,8 ZU, 1,2 SA, 7,0 BE. Sub-rows for 0,4 F, 17,4 KH, 2,2 EW.

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat
und feinem Käse überbacken

Table with 10 columns: V, A1,G,I,5,9, 322kJ, 2,3 g.F, 0,2 ZU, 0,9 SA, 3,2 BE. Sub-rows for 3,8 F, 7,1 KH, 3,3 EW.

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln
in Sauce Holländische Art
und Petersilienkartoffeln

Table with 10 columns: V, A1,G,H,I,1, 365kJ, 1,3 g.F, 2,1 ZU, 2,0 SA, 4,8 BE. Sub-rows for 9, 2,6 F, 11,4 KH, 3,2 EW.

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

Table with 10 columns: V, A1,G,I,5,9, 416kJ, 1,9 g.F, 3,3 ZU, 0,5 SA, 5,1 BE. Sub-rows for 3,7 F, 13,5 KH, 2,7 EW.

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Leckere Kartoffelsuppe
Schlesische Art
mit Krakauerwurst

Table with 10 columns: S, A1,G,I, 406kJ, 2,0 g.F, 1,1 ZU, 0,8 SA, 5,1 BE. Sub-rows for 2,4,5,9, 4,5 F, 10,1 KH, 3,8 EW.

Rigatoni Pesto rosso
mit Schinkenstreifen
in Basilikumsauce
dazu Gurkensalat
mit Haus-Dressing

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I,I, 452kJ, 1,5 g.F, 3,0 ZU, 1,4 SA, 7,1 BE. Sub-rows for 2,3,4,5,9, 3,5 F, 15,1 KH, 3,7 EW.

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

Table with 10 columns: R, A1,I,5, 286kJ, 0,8 g.F, 2,5 ZU, 0,5 SA, 3,7 BE. Sub-rows for 2,2 F, 8,2 KH, 3,6 EW.

Porree-Schlammertopf Rinderhack
mit Porreewürfel
in Käse-Bechamelsauce
dazu Nudeln

Table with 10 columns: R, A1,G,I,5,9, 476kJ, 1,3 g.F, 1,8 ZU, 0,9 SA, 6,2 BE. Sub-rows for 2,6 F, 15,8 KH, 6,4 EW.

Grünkohleintopf
mit Mettwurst

Table with 10 columns: S, A1,F,I,I,2,5, 379kJ, 1,8 g.F, 0,2 ZU, 0,7 SA, 4,1 BE. Sub-rows for 4,8 F, 8,4 KH, 3,3 EW.

Salat & Co.
Beliebte Klassiker.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I, 737kJ, 4,1 g.F, 1,1 ZU, 0,5 SA, 4,5 BE. Sub-rows for 2,3,5,9, 10,1 F, 13,2 KH, 8,0 EW.

Thunfischsalat
nach Art des Hauses
mit frischen Salaten
und pikantem Hausdressing

Table with 10 columns: F, C,D,G,I, 599kJ, 2,2 g.F, 1,9 ZU, 0,3 SA, 1,1 BE. Sub-rows for 2,3,5,9, 7,3 F, 4,1 KH, 5,9 EW.

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons
dazu Cocktaildressing

Table with 10 columns: G, A1,F,G,2,9, 475kJ, 0,5 g.F, 1,8 ZU, 0,5 SA, 2,9 BE. Sub-rows for 3,2 F, 10,8 KH, 9,8 EW.

Bulette
mit Nudelsalat
und Senf

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I,I, 931kJ, 6,5 g.F, 0,9 ZU, 1,2 SA, 4,5 BE. Sub-rows for 2,3,5,9, 15,0 F, 13,8 KH, 8,3 EW.

Mexiko-Salat
frische Blattsalate, Paprika,
Mais, Zwiebeln, Tomate
und Kidneybohnen
und Essig-Öl-Dressing

Table with 10 columns: V, C,I,2,3,5, 282kJ, 0,9 g.F, 2,7 ZU, 0,4 SA, 1,7 BE. Sub-rows for 4,2 F, 5,0 KH, 1,6 EW.

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit heißen Kirschen



Table with 10 columns: V, G,5,9, 601kJ, 0,8 g.F, 14,6 ZU, 0,1 SA, 9,2 BE. Sub-rows for 1,6 F, 22,1 KH, 2,5 EW.

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

Table with 10 columns: V, A1,C,G,5,9, 879kJ, 5,3 g.F, 10,9 ZU, 0,4 SA, 11,0 BE. Sub-rows for 11,1 F, 23,8 KH, 3,9 EW.

Griesflammeri
Baden Baden
mit Fruchtsoße



Table with 10 columns: V, A1,G,5,9, 502kJ, 1,1 g.F, 15,7 ZU, 0,1 SA, 9,1 BE. Sub-rows for 2,3 F, 21,7 KH, 2,8 EW.

Eierpfannkuchen
mit Rosinen
und Apfelfüllung
dazu Vanillesauce

Table with 10 columns: V, A1,C,G,5,9, 505kJ, 1,3 g.F, 12,3 ZU, 0,2 SA, 7,0 BE. Sub-rows for 2,8 F, 19,8 KH, 3,8 EW.

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten



Table with 10 columns: V, A1,G,5,9, 555kJ, 1,1 g.F, 18,8 ZU, 0,1 SA, 10,4 BE. Sub-rows for 2,3 F, 24,7 KH, 2,8 EW.

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott



Table with 10 columns: V, G,5,9, 486kJ, 0,7 g.F, 15,0 ZU, 0,1 SA, 9,7 BE. Sub-rows for 1,5 F, 23,2 KH, 2,4 EW.

Germknödel
mit Vanillesauce



Table with 10 columns: V, A1,C,G,5,9, 418kJ, 1,3 g.F, 13,1 ZU, 0,0 SA, 10,2 BE. Sub-rows for 2,6 F, 29,5 KH, 3,8 EW.

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

Table with 10 columns: R, A1,A2,3, 626kJ, 3,7 g.F, 5,4 ZU, 1,0 SA, 3,7 BE. Sub-rows for 7,3 F, 11,9 KH, 8,4 EW.

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I, 787kJ, 3,9 g.F, 3,7 ZU, 1,3 SA, 1,5 BE. Sub-rows for 2,3,5,9, 15,2 F, 4,9 KH, 7,1 EW.

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

Table with 10 columns: V, A1,C,G,I, 751kJ, 5,3 g.F, 2,4 ZU, 1,1 SA, 2,2 BE. Sub-rows for 2,3,5,9, 13,5 F, 7,8 KH, 6,6 EW.

Sandwichteller -
leckere Sandwiches (Toast belegt)
mit verschiedenen Sorten Belag
und Garnitur

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I, 1145kJ, 7,6 g.F, 1,7 ZU, 1,3 SA, 5,1 BE. Sub-rows for G, 2,4,5,9, 17,1 F, 20,7 KH, 8,7 EW.

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter



Table with 10 columns: F, A1,A2,D,G, 974kJ, 6,2 g.F, 3,2 ZU, 2,2 SA, 3,5 BE. Sub-rows for 3,9, 15,1 F, 14,0 KH, 9,9 EW.

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

Table with 10 columns: S, A1,C,G,I,I, 915kJ, 6,4 g.F, 1,7 ZU, 1,2 SA, 5,0 BE. Sub-rows for 2,3,5,9, 14,7 F, 13,6 KH, 8,3 EW.

Käseplatte Winzer Art
mit Weintrauben und Garnitur
dazu Butter und Mischbrot

Table with 10 columns: V, A1,A2,G, 987kJ, 3,8 g.F, 2,1 ZU, 1,6 SA, 6,0 BE. Sub-rows for 4,5,9, 6,2 F, 32,5 KH, 10,8 EW.



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



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]= Krebstiere / Krebsstängel, [C]= Eier / Eizellen, [D]= Fisch / Fischzuchtprodukte, [E]= Erdnüsse / Erdnusszuchtprodukte, [F]= Soja / Sojaprodukte, [G]= Milch / Milchzuchtprodukte, [H]= Mandeln, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Mandeln, [L]= Haselnüsse, [M]= Walnüsse, [N]= Weichtiere / Weichtierzuchtprodukte, [O]= Samen / Samenprodukte, [P]= Sesam / Sesamzuchtprodukte, [Q]= Samen / Samenprodukte, [R]= Rind / Rindfleisch, [S]= Schwein / Schweinefleisch, [T]= Geflügel, [U]= Weizen, [V]= Vegetarisch, [W]= Lamm, Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide sind glutenfrei. BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.