

Speiseplan 39. KW

Montag, 21.09.26

Dienstag, 22.09.26

Mittwoch, 23.09.26

Donnerstag, 24.09.26

Freitag, 25.09.26

Samstag, 26.09.26

Sonntag, 27.09.26

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Makkaroni al Forno
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

R	A1,G,I	517kj 3,5 F	2,0 g.F 16,0 KH	1,2 ZU 6,6 EW	2,5 SA	6,7 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Westfälische Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

S	A1,F, G,I,I,3	422kj 5,1 F	2,0 g.F 9,0 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,9 SA	3,7 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hähnchen-Hackbraten
in Sauce
dazu buntes Gemüse
und Reis

G	A1,C,G,I,I	451kj 2,7 F	1,2 g.F 17,3 KH	2,1 ZU 2,9 EW	1,4 SA	7,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	287kj 1,1 F	0,1 g.F 8,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem Rübensgemüse
und Nudeln

S	A1,G,I,I 2,8	446kj 3,1 F	1,1 g.F 12,5 KH	1,6 ZU 6,7 EW	2,7 SA	6,3 BE
---	-----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Langkorreis

R	A1,G,I	350kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,3 BE
G		0,9 F	13,8 KH	4,6 EW		

Frischer Markteintopf
mit Geflügel-Wiener

G	A1,I,2,3	292kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	3,6 BE
		3,3 F	7,5 KH	2,5 EW		

Geflügelbulette
in Sauce
mit zartem Kohlrabi
und Reis

G	A1,C, G,I,I,1	456kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	8,1 BE
		2,7 F	18,2 KH	2,7 EW		

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem Balkangemüse
und Spirellis

S	A1,I,1	387kj	0,1 g.F	1,7 ZU	2,2 SA	6,1 BE
		1,5 F	13,6 KH	5,8 EW		

Gebackener Fleischkäse
auf Spinat
und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	472kj	2,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	3,6 BE
		6,6 F	9,0 KH	4,0 EW		

Linseneintopf
mit Geflügelwiener

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

Putengeschnetzeltes
mit Brokkoli
und Langkorreis

G	A1,G,I	334kj	0,4 g.F	0,8 ZU	0,8 SA	5,2 BE
		0,9 F	11,9 KH	5,4 EW		

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Wirsingroulade Hausmacher Art
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S	A1,I,2,3	447kj	2,2 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	4,7 BE
		5,4 F	10,3 KH	3,5 EW		

Schweinebraten
in deftiger Sauce
mit feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

S	A1,I,1	307kj	0,1 g.F	1,2 ZU	1,8 SA	4,4 BE
		1,0 F	10,1 KH	5,3 EW		

Seelachsfilet
in fruchtiger Sauce
dazu Nudeln

F	A1,D,I	405kj	0,2 g.F	1,8 ZU	1,7 SA	6,5 BE
		0,8 F	15,9 KH	6,6 EW		

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree

S	A1,C, G,I,I,1	420kj	1,6 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	4,6 BE
		4,7 F	9,7 KH	4,6 EW		

Saftiges Schweinegulasch
auf Karottensauce
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S	A1,G,I	485kj	0,2 g.F	0,7 ZU	1,2 SA	5,7 BE
		1,8 F	13,1 KH	6,9 EW		

Vegetarischer Gemüsebratling
mit Erbsenpüree

V	A1,C,G,I,1	390kj	0,9 g.F	2,3 ZU	0,6 SA	4,1 BE
		3,6 F	12,1 KH	2,5 EW		

Käsemakkaroni
mit Tomaten-Basilikumsauce

V	A1,G,I	464kj	1,7 g.F	2,6 ZU	2,6 SA	7,6 BE
		2,6 F	16,7 KH	4,6 EW		

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Fleischpfanne Hubertus
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

S	A1,G,I, 1,3,8	319kj	0,2 g.F	2,5 ZU	2,1 SA	4,5 BE
		1,5 F	10,6 KH	4,5 EW		

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

S	A1,C,I, I,1,3,8	517kj	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE
		5,2 F	11,8 KH	6,5 EW		

Rinderzwiebelbraten
in Sauce
mit Rotkohl
und Röstiecken

R	A1,I,1,3,8	448kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,0 BE
		3,6 F	11,4 KH	6,3 EW		

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

G	A1,C,G,I,1	338kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	4,0 BE
		1,0 F	10,4 KH	7,3 EW		

Sauerkrautplatte
mit Kasseler, Bratwürstchen
und Wienerle auf mildem
Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
mit Speck und Zwiebeln

S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce, Reis
und Krautsalat

G	A1,C,I, 1,3,8	465kj	1,2 g.F	4,1 ZU	1,4 SA	7,2 BE
		2,8 F	16,9 KH	4,2 EW		

Gefüllte Rinderroulade
nach Hausfrauen Art
in Sauce mit Rotkohl
und Salzkartoffeln

S R	A1,I,1,8	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE
		1,5 F	8,6 KH	5,2 EW		

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V	A1,C, G,I,1,7	394kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	4,8 BE
		3,1 F	11,9 KH	4,2 EW		

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauhsauce
und Bulgur

V	A1,C,G,I,1	465kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE
		2,5 F	17,4 KH	3,6 EW		

Vegetarische Currywurst
mit Naturreis
und Zucchini Salat

V	A1,C,F, G,I,1,8	507kj	0,4 g.F	3,3 ZU	1,2 SA	6,9 BE
		4,2 F	15,8 KH	4,5 EW		

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli mit Reis

V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE
		0,4 F	17,2 KH	2,2 EW		

Champignonscreme
mit kleinen Bandnudeln

V	A1,G,I,1	448kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,9 BE
		2,4 F	17,5 KH	3,4 EW		

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Kräftiger Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem Gemüse

R	A1,I,1	259kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,5 F	9,0 KH	2,9 EW		

Rigatoni al Arrabiata
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

V	A1,I,1,8	402kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,4 SA	7,5 BE
		1,1 F	18,0 KH	3,0 EW		

Leckerer Möhreneintopf
mit frischen Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G	A1,C,I,I,1	336kj	1,2 g.F	3,3 ZU	0,5 SA	5,7 BE
		2,9 F	11,7 KH	1,6 EW		

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-Gemüsesauce

V	A1,G,I,1	390kj	0,8 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	6,2 BE
		1,7 F	15,5 KH	3,3 EW		

Altdeutscher Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln

S	A1,I,1	238kj	0,4 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,7 BE
		1,0 F	8,2 KH	3,0 EW		

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Bulette mit Tomate und Käse
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G	A1,C,G, I,1,3,8	643kj	4,3 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,5 BE
		9,9 F	11,2 KH	4,9 EW		

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

S	C,G,I,1,3,8	293kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,3 SA	0,9 BE
		3,4 F	3,1 KH	6,3 EW		

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

F	C,D,G, I,1,3,8	433kj	2,0 g.F	1,7 ZU	0,3 SA	0,9 BE
		6,3 F	3,4 KH	4,9 EW		

Frischer Salatteller
mit Thunfisch
und Zwiebelringen
dazu pikantes Haus-Dressing

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

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

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

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

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

Quarkkeulchen
mit Rosinen
in Vanillesauce

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

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

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V	A1,C,F,G,1	1090kj	0,0 g.F	15,4 ZU	0,0 SA	6,3 BE
		6,6 F	28,8 KH	2,5 EW		

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V	A1,C,G,1	504kj	0,8 g.F	8,8 ZU	0,2 SA	6,2 BE
		2,4 F	20,5 KH	3,5 EW		

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

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

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

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

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

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

Feiner Fleischsalat Rheinische Art
mit Garnitur
und Brot

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

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und Salatgarnitur

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

seit 1989

GLORIA

ihre Menü-Bringdiens!

**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!



**Dessert
immer
inklusive!**

Die Diabetikerkost liefern wir
wahlweise auch als pürierte Kost.

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

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

Unsere Menüs sind zum
Verzehr am Liefertag bestimmt.