

Speiseplan 23. KW		Montag, 03.06.24	Dienstag, 04.06.24	Mittwoch, 05.06.24	Donnerstag, 06.06.24	Freitag, 07.06.24	Samstag, 08.06.24	Sonntag, 09.06.24
Tagesgericht herzhaft & beliebt		M1 rot	M2 blau	M3 rosa	M4 gold	M5 grün	M6 gelb	M7 lila
Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni		Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelsmus	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	
R G A1,F,G,I,5,9 557kj 2,2 g.F 1,2 ZU 2,6 SA 7,0 BE 4,3 F 16,7 KH 6,5 EW		G A1,G,I,2,9 401kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW	S A1,F,G, 426kj 2,0 g.F 1,4 ZU 1,9 SA 3,7 BE I,2,5,9 5,1 F 9,1 KH 4,0 EW	G A1,C,F, 429kj 0,5 g.F 1,0 ZU 1,2 SA 6,1 BE G,I,1,5,9 2,6 F 14,3 KH 4,9 EW	V A1,C 576kj 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7 SA 6,9 BE 6,1 F 18,1 KH 1,6 EW	R A1,G,I,9 303kj 0,2 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 3,7 BE 0,7 F 8,4 KH 7,0 EW	S A1,I,5 274kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 3,1 BE 1,1 F 7,3 KH 5,8 EW	

Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert		Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst	Geflügelbuletta in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree	pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln
G A1,F,G,I,5,9 438kj 0,8 g.F 1,3 ZU 0,6 SA 4,5 BE 4,3 F 9,7 KH 5,9 EW		G A1,I,2,4 417kj 2,0 g.F 1,2 ZU 0,9 SA 4,0 BE 6,7 F 8,3 KH 2,5 EW	G A1,C,F, 375kj 0,4 g.F 0,7 ZU 1,5 SA 5,2 BE G,I,1,5,9 2,5 F 11,8 KH 4,6 EW	S A1,I,5 317kj 0,2 g.F 2,1 ZU 1,4 SA 3,9 BE 1,7 F 8,6 KH 6,0 EW	S A1,G,I, 521kj 2,9 g.F 1,3 ZU 0,9 SA 3,8 BE 2,4,5,9 7,6 F 9,5 KH 4,1 EW	S G,I,2,5,9 380kj 1,6 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 4,2 BE 4,0 F 8,7 KH 4,1 EW	R A1,I,5 376kj 0,4 g.F 1,2 ZU 2,0 SA 4,2 BE 1,6 F 10,7 KH 7,1 EW	

Bunte Vielfalt Rund um die Welt.		Wirsingroulade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Fischfilet Napoli in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüserais	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce
S A1,I,4 448kj 2,2 g.F 1,6 ZU 1,4 SA 4,8 BE 5,4 F 10,3 KH 3,5 EW		S A1,I,5 275kj 0,1 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 3,5 BE 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW	F A1,D,I 337kj 0,1 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 5,0 BE 0,7 F 12,7 KH 6,2 EW	S A1,C,G, 399kj 1,3 g.F 1,8 ZU 1,2 SA 4,9 BE I,1,5,9 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW	S A1,G,I,9 515kj 0,3 g.F 0,7 ZU 1,3 SA 5,8 BE 2,1 F 13,4 KH 8,3 EW	V A1,A,4,C, 437kj 1,1 g.F 2,7 ZU 0,7 SA 4,3 BE G,I,5,9 4,4 F 12,9 KH 2,8 EW	V A1,G,I,5,9 478kj 1,7 g.F 2,6 ZU 1,6 SA 7,2 BE 2,7 F 17,3 KH 4,6 EW	

Gaumenfreude für Feinschmecker.		Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Gedünstetes Rotbarschfilet Natur in milder Sensauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen Art in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln
S A1,G,I, 348kj 0,3 g.F 1,4 ZU 1,6 SA 4,2 BE 2,5,9 2,0 F 9,8 KH 5,9 EW		S A1,C,I, 517kj 2,0 g.F 2,4 ZU 1,4 SA 5,2 BE I,2,3,5 5,2 F 11,8 KH 6,5 EW	F 4,47 BE	G A1,C, 405kj 0,4 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 5,2 BE G,I,5,9 1,2 F 13,4 KH 7,9 EW	F A1,D,G, 318kj 0,6 g.F 2,3 ZU 1,3 SA 4,1 BE I,1,5,9 1,9 F 8,7 KH 5,6 EW	S R A1,I,3 672kj 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 4,2 BE 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW	S 5,4 BE	

Vegetarisch Fleischlos lecker.		Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Champignons a la Creme mit grünen Nudeln
V A1,C, 364kj 0,8 g.F 1,5 ZU 1,9 SA 4,0 BE G,I,5,9 3,3 F 10,0 KH 4,1 EW		V A1,C, 469kj 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE G,I,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW	V A1,C, 469kj 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE G,I,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW	V A1,I,3 406kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE 0,4 F 17,4 KH 2,2 EW	V A1,G,I,5,9 394kj 1,1 g.F 0,8 ZU 1,4 SA 6,0 BE 2,3 F 15,1 KH 2,8 EW	

Eintopf & Pasta Einfach gut!		Krätiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln
R A1,I,5 277kj 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE 1,5 F 9,1 KH 3,8 EW		V A1,I,3,5 409kj 0,3 g.F 2,6 ZU 1,4 SA 7,7 BE 1,1 F 18,4 KH 2,9 EW	G A1,C,F,I,5 327kj 0,5 g.F 2,4 ZU 0,5 SA 4,3 BE 2,9 F 8,8 KH 3,8 EW	V A1,G,I,5,9 392kj 0,7 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 6,3 BE 1,7 F 15,6 KH 3,4 EW	S A1,I,5 267kj 0,5 g.F 0,1 ZU 0,6 SA 3,8 BE 1,1 F 8,4 KH 3,9 EW	

Salat & Co. kalt serviert.		Pizzabuletta mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Cocktail-Dressing	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur
G A1,C,F,G, 861kj 5,4 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 4,2 BE I,1,2,3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW		S C,G,I 300kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE 2,3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW	G A1,F,G,2,9 472kj 0,5 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 2,9 BE 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW	F C,D,G,I, 331kj 1,5 g.F 1,7 ZU 0,4 SA 0,9 BE 2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW	S A1,A,2,G, 816kj 6,2 g.F 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE 2,3,4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW	

Süßer Schmaus Schlemmerfreude!		Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	feiner Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Bergische Waffel mit heißen Kirschen	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce
V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW		V A1,G,5,9 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW	V A1,C,G,9 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW	V A1,G,5,9 634kj 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 8,8 BE 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW	V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW	V A1,C, 1124kj 0,1 g.F 16,6 ZU 0,0 SA 6,4 BE F,G,5,9 6,6 F 29,2 KH 2,5 EW	V A1,C,G,5,9 501kj 1,1 g.F 7,6 ZU 0,2 SA 5,8 BE 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW	

Zum Abend kalt serviert.		Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
S C,G,I 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW		S A1,A,2, 1043kj 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE G,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW	S A1,A,2,C, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE G,I,1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW	G A1,C,G,I, 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE 2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW	S F A1,D,2,3,4 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW	S A1,A,2,C, 1003kj 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE I,2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW	S A1,C,G,I, 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE 2,3,5,9 16,6 F 12,8 KH 8,1 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!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Menüs mit diesem Zeichen sind geeignet für

Leichte Vollkost: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Dessert immer inklusive!

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Familienfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hydratisiertes Mais, [B]= Krabbiere / Korbweizen, [C]= Eier / Eizutensilien, [D]= Fisch / Fischzutensilien, [E]= Erdnüsse / Erdnusszutensilien, [F]= Soja / Sojaprodukte, [G]= Getreide / Getreidezutensilien, [H]= Mandeln, [I]= Haselnüsse, [J]= Walnüsse, [K]= Haselnüsse / Walnüsse, [L]= Haselnüsse / Walnüsse, [M]= Weichhäutige / Weichhäutige, [N]= Weichhäutige / Weichhäutige, [O]= Weichhäutige / Weichhäutige, [P]= Weichhäutige / Weichhäutige, [Q]= Weichhäutige / Weichhäutige, [R]= Weichhäutige / Weichhäutige, [S]= Weichhäutige / Weichhäutige, [T]= Weichhäutige / Weichhäutige, [U]= Weichhäutige / Weichhäutige, [V]= Weichhäutige / Weichhäutige, [W]= Weichhäutige / Weichhäutige, [X]= Weichhäutige / Weichhäutige, [Y]= Weichhäutige / Weichhäutige, [Z]= Weichhäutige / Weichhäutige

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.