

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Hamburger Rinderbulette
in Pfefferrahmsauce
mit Rotkohl und Kartoffeln

R	A1,C, G,I,5,9	323kj 2,3 F	1,0 g.F 9,2 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,7 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Linseneintopf
mit Geflügelbratwurst

G	A1,I,2,4,5	455kj 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch
und Gemüse
dazu würzige Tomatensauce

G	A1,F,I,3	341kj 0,7 F	0,2 g.F 12,7 KH	3,2 ZU 5,8 EW	0,5 SA	5,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-Tomatensauce
und Reis
dazu Rohkostsalat

G	A1,C,I, I,2,3,5	615kj 7,9 F	2,6 g.F 17,1 KH	3,9 ZU 2,9 EW	1,5 SA	7,2 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunter Gemüseintopf der Saison
mit Geflügelwurstwürfeln

G	A1,I,2,4,5	290kj 2,7 F	0,2 g.F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce
dazu Bohnengemüse
und Kartoffeln

G	A1,C,G,I,9	379kj 2,3 F	0,6 g.F 12,1 KH	1,2 ZU 4,7 EW	2,0 SA	5,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut
und Kartoffelpüree

S	A1,G, 2,4,5,9	496kj 6,6 F	2,3 g.F 8,8 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,5 SA	3,9 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce
und Kräuterkartoffeln

V	A1,G,I,9	270kj 1,6 F	0,9 g.F 9,4 KH	1,9 ZU 2,0 EW	1,8 SA	4,2 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bulette
auf Wirsinggemüse
dazu Salzkartoffeln

S	A1,C,G, I,I,5,9	368kj 2,6 F	1,0 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 5,4 EW	1,7 SA	4,2 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gutsherrentopf
kräftiger Gemüsetopf
mit Geflügelwurstwürfel

G	A1,I,2,4,5	290kj 2,7 F	0,2 g.F 9,2 KH	0,8 ZU 2,4 EW	1,0 SA	4,2 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Fleischbällchen
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Kartoffelpüree

S	A1,C,G, I,I,3,5,9	409kj 3,9 F	1,5 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 6,1 EW	0,9 SA	4,4 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Feine Bratwurst
in Sauce mit zartem Erbsen-
und Möhrengemüse
dazu Kartoffeln

S	A1,G,I,9	452kj 6,3 F	2,4 g.F 8,5 KH	1,6 ZU 4,0 EW	1,8 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Steckrüben-
gemüse und Kartoffeln

S	A1,G,I,5,9	278kj 1,3 F	0,2 g.F 8,1 KH	1,7 ZU 5,3 EW	1,6 SA	3,4 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Nudeln
und Romanescogemüse

G	A1,G,I,9	392kj 0,7 F	0,2 g.F 13,8 KH	1,1 ZU 7,3 EW	1,5 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce
mit Mischgemüse und Reis

G	A1,C,F, G,I,5,9	438kj 3,3 F	0,7 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 5,1 EW	1,2 SA	5,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce
mit Zucchini- und Reis

F	A1,D, G,I,5,9	398kj 1,5 F	0,6 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,7 EW	0,9 SA	7,1 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hamburger Heringstipp
in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel
dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G,I, 2,3,5,9	477kj 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE
---	---------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I,3	455kj 0,7 F	0,1 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 6,7 EW	1,7 SA	7,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüseschnitzel
in Kräutersauce
dazu Gemüseris

V	A1,C,G, I,5,9	460kj 2,9 F	0,8 g.F 17,6 KH	2,2 ZU 3,1 EW	1,2 SA	6,6 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen
in Curry-Kokos-Sauce,
dazu Basmatireis

V	I,4	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Wildgulasch
mit Schupfnudeln
und Rosenkohl

W	A1,C,G, I,2,5,9	494kj 3,3 F	0,8 g.F 15,4 KH	1,8 ZU 6,5 EW	0,9 SA	6,4 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rheinischer Sauerbraten
mit Gabelspaghetti
und Apfelmus

R	A1	550kj 1,4 F	0,1 g.F 20,1 KH	7,8 ZU 8,4 EW	0,9 SA	8,7 BE
---	----	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise,
dazu Schweineschnitzel
und Salzkartoffeln

S		5,4 BE
---	--	--------

Rindersaftgulasch
mit Apfelflotkohl
und Kartoffelknödeln

R	A1,G,I, 2,3,5,9	349kj 1,6 F	0,4 g.F 9,8 KH	2,2 ZU 6,3 EW	1,6 SA	4,1 BE
---	--------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Feines Seefisch-Filet natur
in fruchtiger Zitronensauce
mit Pariser Karotten
und Petersilienkartoffeln

F	A1,D, G,I,5,9	253kj 0,8 F	0,3 g.F 9,3 KH	2,9 ZU 4,1 EW	1,3 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Hähnchensteaks
in Estragonsauce mit Romanescogemüse
und Salzkartoffeln

G	A1,F,G,I,9	353kj 3,1 F	0,1 g.F 6,9 KH	1,1 ZU 6,3 EW	1,9 SA	2,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise,
dazu Hähnchenbrust
und Salzkartoffeln

G		4,69 BE
---	--	---------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat
und Gorgonzolakesauce

V	A1,G,I,I, 2,5,9	395kj 4,6 F	2,4 g.F 10,4 KH	1,1 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,2 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce
mit Kohlrabigemüse
und Salzkartoffeln

V	A1,C,F,G, I,I,3,5,9	381kj 3,2 F	0,4 g.F 11,2 KH	2,2 ZU 3,9 EW	1,5 SA	5,4 BE
---	------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce
und Möhrensalat

V	A1,C,G,I,9	296kj 1,4 F	0,2 g.F 11,9 KH	3,5 ZU 2,0 EW	1,2 SA	5,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

V	A1,C, G,I,5,9	319kj 2,4 F	0,4 g.F 8,6 KH	2,2 ZU 4,1 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce
dazu Rohkostsalat

V	A1,C,I,I, 2,3,5	440kj 1,8 F	0,7 g.F 18,6 KH	3,2 ZU 2,9 EW	1,9 SA	8,6 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln
und Kasselwürfel

S	A1,I,2,5	243kj 1,0 F	0,3 g.F 7,7 KH	1,2 ZU 4,4 EW	1,5 SA	3,5 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika
und Auberginen

V	A1,I	532kj 0,5 F	0,1 g.F 25,8 KH	2,7 ZU 4,2 EW	0,3 SA	10,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	---------

Gekochte Eier
auf Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V	A1,C, G,I,5,9	381kj 3,4 F	1,3 g.F 10,3 KH	1,2 ZU 4,4 EW	2,0 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafte Gemüsebolognese
mit Vollkornnudeln

V	A1,I	408kj 0,6 F	0,1 g.F 18,8 KH	3,0 ZU 3,3 EW	1,7 SA	7,2 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,2,5	252kj 0,9 F	0,3 g.F 8,2 KH	0,9 ZU 4,5 EW	1,1 SA	3,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	C,G,I,I, 2,3,5,9	757kj 12,8 F	5,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 4,2 EW	0,9 SA	3,7 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Salatteller
mit Shrimps und Salaten der Saison
mit French-Dressing

F	C,D,G,I,I, 2,3,5,9	239kj 2,9 F	1,2 g.F 3,9 KH	2,2 ZU 3,1 EW	0,6 SA	1,0 BE
---	-----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Italienischer Tomatensalat
mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch,
Zwiebeln und Oliven,
dazu Kräuter-Dressing

V	C,G,I, 2,3,5,9	447kj 8,3 F	3,6 g.F 3,1 KH	1,2 ZU 3,9 EW	1,3 SA	0,8 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frische Salate
der Saison mit Hähnchenbrust
und Joghurt-Dressing

G	A1,F,G,2,9	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA	2,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke,
Zwiebeln und Hirten-Käse
mit Balsamico-Dressing

V	C,G,I, 2,3,5,9	335kj 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,5,9	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,9	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

V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

V	A1,G,5,9	685kj 1,9 F	0,9 g.F 25,5 KH	14,4 ZU 3,1 EW	0,1 SA	10,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V	G,9	443kj 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung
dazu Zimtucker

V	A1,C,G,9	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkkeulchen
mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,5,9	634kj 3,5 F	1,2 g.F 26,2 KH	17,0 ZU 4,0 EW	0,3 SA	8,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I, 2,3,5,9	612kj 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und
Käse und Garnitur

S	A1,A2, G,2,4,9	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,I,2,3,9	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, 2,3,5,9	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 Zwiebeln, Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	A1,D,2,3,4	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, 2,3,4,5	1003kj 20,5 F	8,9 g.F 8,1 KH	0,9 ZU 5,7 EW	1,2 SA	2,8 BE
---	-----------------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat
und Salatgarnitur

S	A1,C,G,I, 2,3,5,9	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

...genießen Sie die
Extra-Portion Herzlichkeit!

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.

Dessert
immer
inklusive!

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 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 / Krustentiere / Fischereierzeugnisse, [C]= Eier / Eierzugehörige, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [H]= Mandeln / Mandelerzeugnisse, [I]= Nüsse / Nusserezeugnisse, [J]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse, [K]= Samen / Samenerezeugnisse, [L]= Süßholzwurzel / Süßholzwurzelerezeugnisse, [M]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [N]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [O]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [P]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [Q]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [R]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [S]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [T]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [U]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [V]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [W]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [X]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [Y]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [Z]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [aa]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ab]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ac]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ad]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ae]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [af]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ag]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ah]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ai]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [aj]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ak]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [al]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [am]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [an]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ao]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ap]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [aq]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ar]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [as]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [at]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [au]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [av]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [aw]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ax]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ay]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [az]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [ba]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bb]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bc]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bd]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [be]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bf]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bg]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bh]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bi]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bj]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bk]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bl]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bm]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bn]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bo]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bp]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bq]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [br]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bs]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bt]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bu]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bv]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bw]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bx]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [by]= Weichhäutige / Weichhäutigerenierezeugnisse, [bz]= Weichhäutige / We