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
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85 €	**Gebratene Entenbrust** „süß-sauer" mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €** G | A1,G,I | 322kj | 0,6 g.F | 1,8 ZU | 9,9 SA | 4,1 BE 2,5,9 | 2,0 F | 8,8 KH | 6,0 EW	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie **Menü-Aufpreis + 1,25 €** S F | A1,D,G,I | 363kj | 1,0 g.F | 2,4 ZU | 2,1 SA | 4,7 BE 2,4,5,9 | 3,1 F | 10,4 KH | 3,7 EW	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie **Menü-Aufpreis + 1,25 €** S F | A1,D,G,I | 363kj | 1,0 g.F | 2,4 ZU | 2,1 SA | 4,7 BE 2,4,5,9 | 3,1 F | 10,4 KH | 3,7 EW	**„Sauerkrautplatte"** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,75 €** 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	**„Sauerkrautplatte"** mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,75 €** 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	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G | J,2,3,5 | 463kj | 1,7 g.F | 4,7 ZU | 1,8 SA | 4,5 BE 4,0 F | 11,8 KH | 6,4 EW	**Gebratene Geflügelleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti **Menü-Aufpreis + 1,25 €** G | J,2,3,5 | 463kj | 1,7 g.F | 4,7 ZU | 1,8 SA | 4,5 BE 4,0 F | 11,8 KH | 6,4 EW
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85 € M1	**„Makkaroni al Forno"** **(aus dem Backofen)** Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R | A1,G,I | 517kj | 2,0 g.F | 1,2 ZU | 2,5 SA | 6,7 BE 3,5 F | 16,0 KH | 6,6 EW	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G | A1,G,I,3 | 399kj | 0,4 g.F | 1,1 ZU | 1,3 SA | 5,8 BE 1,2 F | 15,3 KH | 5,6 EW	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S | A1,F, G,I,1,3 | 422kj | 2,0 g.F | 1,4 ZU | 1,9 SA | 3,7 BE 5,1 F | 9,0 KH | 4,0 EW	**Hähnchen-Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G | A1,C,G,I,J | 451kj | 1,2 g.F | 2,1 ZU | 1,4 SA | 7,4 BE 2,7 F | 17,3 KH | 2,9 EW	**Frische Kartoffelpuffer** („Reibekuchen") mit leckerem Apfelmus V | A1,C,3 | 559kj | 0,5 g.F | 8,6 ZU | 0,7 SA | 7,2 BE 5,0 F | 18,9 KH | 1,7 EW	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S | A1,I,1 | 287kj | 0,1 g.F | 0,9 ZU | 1,5 SA | 3,7 BE 1,1 F | 8,8 KH | 5,3 EW	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S | A1,G,I,L | 446kj | 1,1 g.F | 1,6 ZU | 2,7 SA | 6,3 BE 2,8 | 3,1 F | 12,5 KH | 6,7 EW
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85 € M2	**Geflügelsteaks** in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis R G | A1,G,I | 350kj | 0,3 g.F | 0,9 ZU | 1,3 SA | 6,3 BE 0,9 F | 13,8 KH | 4,6 EW	**Frischer Markteintopf** mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen 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	**Geflügelfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis G | A1,C, G,I,L,1 | 456kj | 1,3 g.F | 1,5 ZU | 1,1 SA | 8,1 BE 2,7 F | 18,2 KH | 2,7 EW	**Schweinegulasch „Räuber Art"** mit pikanter Balkansauce, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 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, 1,3,7 | 472kj | 2,7 g.F | 1,5 ZU | 1,4 SA | 3,6 BE 6,6 F | 9,0 KH | 4,0 EW	**Pikanter Linseneintopf** mit Geflügel-Wiener-Würstchen 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 Langkornreis 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
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**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 Tomatensauce dazu Schmetterlinsnudeln („Farfalle") 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,J,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** mit Erbsen-und Maisgemüse 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	**Gemüsebratling** auf Karottensaucee 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
Für Feinschmecker Unser Premium 10,40 € M4	**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, J,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 **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R | A1,J,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	**Paniertes Seelachsfilet** in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F | A1,D, G,I,J,1 | 394kj | 0,6 g.F | 2,1 ZU | 0,9 SA | 7,2 BE 1,7 F | 15,0 KH | 4,9 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 **Menü-Aufpreis + 1,20 €** S R | A1,J,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 8,60 € M5	**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 Käselauchsauce 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 Zucchinisalat 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	**Geschmorte Champignons „a la Creme"** 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 & herzhaft 8,60 € M6	**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-Nudeln „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,J,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 servierte Spezialitäten 7,60 € M7	**Geflügelfrikadelle** mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur G | A1,C,G, J,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	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G | A1,F,G,3 | 383kj | 0,4 g.F | 1,6 ZU | 0,4 SA | 2,6 BE 2,6 F | 8,7 KH | 7,8 EW	**Thunfisch-Salatteller** mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F | C,D,G, J,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	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S | A1,C,G,I,J | 294kj | 1,6 g.F | 2,4 ZU | 0,4 SA | 1,5 BE 4,2 F | 4,1 KH | 4,0 EW		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,60 € M8	**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 Zimtzucker 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
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**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,J, 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, J,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, J,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

Bis 14.00 Uhr bestellen –
und schon an nächsten Tag genießen!

GLORIA® seit 1989
Ihr Menü-Bringdienst

Menüpreise „all inclusive": Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

0421-610010 oder 0441-3900033
Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Fermifleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltige Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [I]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse R=Rind, S=Schwein, Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queensländnuss); [I]= Selleriе / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Süßwelke F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltige Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.