Speiseplan 46. KW

	Montag, 09.11.26	Dienstag, 10.11.26	Mittwoch, 11.11.26	Donnerstag, 12.11.26	Freitag, 13.11.26	Samstag, 14.11.26	Sonntag, 15.11.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95 €	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S A1,I,J,2,5 · 274kj 1,3 F · 0,4 g.F 8,8 KH · 0,2 ZU 4,3 EW · 0,9 SA · 4,0 BE	**Grünkohl** mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 0,75 €** S A1,I,J,2,5 · 274kj 1,3 F · 0,4 g.F 8,8 KH · 0,2 ZU 4,3 EW · 0,9 SA · 4,0 BE	**„Martins-Gans“** Zarter Gänsebraten mit feiner Gänsejus, dazu Rotkohlgemüse und Kartoffelknödel **Menü-Aufpreis +6,75 €** G A1,G,I · 412kj 2,5,9 · 0,3 g.F 4,7 F · 1,2 ZU 9,0 KH · 1,4 SA 4,1 EW · 4,0 BE	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) s A1,A2,C, G,I,J,2,3,9 · 980 kj 15,9 F · 4,1 g.F 14,6 KH · 1,5 ZU 7,9 EW · 1,8 SA · 2,6 BE	**Bremer Knipp** dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) s A1,A2,C, G,I,J,2,3,9 · 980 kj 15,9 F · 4,1 g.F 14,6 KH · 1,5 ZU 7,9 EW · 1,8 SA · 2,6 BE	**Gebratene Entenbrust** „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €** G A1,G,I, 2,5,9 · 322kj 2,0 F · 0,6 g.F 8,8 KH · 1,8 ZU 6,0 EW · 9,9 SA · 4,1 BE	**Gebratene Entenbrust** „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis **Menü-Aufpreis + 2,75 €** G A1,G,I, 2,5,9 · 322kj 2,0 F · 0,6 g.F 8,8 KH · 1,8 ZU 6,0 EW · 9,9 SA · 4,1 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,95 € M1	**Spaghetti „Bolognese“** dazu Krautsalat R A1,C,I,J, 1,3,8 · 484kj 4,3 F · 1,5 g.F 14,4 KH · 2,1 ZU 4,3 EW · 1,2 SA · 6,5 BE	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C, G,I,J,1 · 432kj 4,6 F · 1,6 g.F 10,7 KH · 1,7 ZU 4,8 EW · 1,9 SA · 5,0 BE	**Gebackener Leberkäse** auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree S A1,G, 1,3,7 · 422kj 5,5 F · 2,2 g.F 8,6 KH · 2,0 ZU 3,3 EW · 1,5 SA · 3,7 BE	**Schweinerahmgulasch** mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat S A1,C,G, I,J,1,3,8 · 474kj 2,9 F · 0,8 g.F 15,6 KH · 1,1 ZU 5,6 EW · 2,5 SA · 6,9 BE	**Bratwurst in Sauce** mt Kohlrabi und Kartoffeln S A1,G,I,1 · 449kj 5,8 F · 2,2 g.F 10,0 KH · 0,9 ZU 3,7 EW · 1,6 SA · 4,0 BE	**Spießbraten** in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln S A1,I,1 · 391kj 4,4 F · 1,3 g.F 9,3 KH · 1,1 ZU 3,4 EW · 0,8 SA · 4,1 BE	**Hähnchenragout** mit Champignons und Spargel dazu Gemüsereis G A1,F,G,I,3 · 412kj 2,0 F · 0,7 g.F 13,5 KH · 1,5 ZU 6,4 EW · 1,4 SA · 5,1 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	**Geflügelgulasch** mit Möhrengemüse und Nudeln G A1,F,G,I · 386kj 1,0 F · 0,3 g.F 14,4 KH · 1,9 ZU 6,3 EW · 1,1 SA · 6,3 BE	**Feiner Milchreis** mit feinen Früchten und Zimt V G,2,8 · 340kj 1,7 F · 0,8 g.F 13,5 KH · 5,2 ZU 3,3 EW · 0,1 SA · 6,2 BE	**Gedünstetes Seelachsfilet** mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln F A1,D,G,I,1 · 336kj 2,1 F · 0,9 g.F 10,6 KH · 1,9 ZU 4,6 EW · 1,7 SA · 4,5 BE	**Rinderfrikadelle** in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree R A1,C, G,I,J,1 · 409kj 2,9 F · 1,1 g.F 11,3 KH · 1,2 ZU 5,8 EW · 1,2 SA · 5,4 BE	**Geflügelgulasch** in Rahmsauce mit Brokkoli und Spiralnudeln („Fusilli“) G A1,F,G,I · 395kj 1,0 F · 0,3 g.F 13,9 KH · 0,8 ZU 6,6 EW · 2,2 SA · 6,3 BE	**„Trentiner Markttopf“** Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch S A1,I,1 · 272kj 1,0 F · 0,4 g.F 9,9 KH · 1,8 ZU 3,0 EW · 0,6 SA · 4,5 BE	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I · 256kj 1,7 F · 0,6 g.F 7,6 KH · 1,4 ZU 3,1 EW · 2,1 SA · 3,3 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	**Schweinebraten** in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree S A1,G,I · 287kj 1,9 F · 0,4 g.F 7,3 KH · 1,1 ZU 5,1 EW · 0,9 SA · 3,2 BE	**Geflügel-Schaschlikpfanne** mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G A1,F,I,8 · 414kj 1,4 F · 0,4 g.F 15,5 KH · 1,9 ZU 5,7 EW · 1,1 SA · 5,8 BE	**Griechischer Hackbraten** („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat S A1,C,G, I,J,1,3,8 · 435kj 5,8 F · 2,3 g.F 9,6 KH · 2,2 ZU 3,5 EW · 0,9 SA · 4,1 BE	**Gegrillte Hähnchenkeule** auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti G A1,I,1 · 557kj 5,5 F · 2,0 g.F 12,7 KH · 1,5 ZU 7,7 EW · 0,7 SA · 5,9 BE	**Geflügelbällchen** in brauner Sauce dazu Gemüsereis G A1,C,G,I,J · 521kj 3,3 F · 1,5 g.F 20,4 KH · 2,5 ZU 3,1 EW · 1,2 SA · 7,7 BE	**Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“** mit Zucchini-Möhren-Salat V A1,C,G,I,1 · 402kj 4,2 F · 2,0 g.F 10,7 KH · 2,2 ZU 3,6 EW · 1,0 SA · 5,2 BE	**„Ratatouille“** Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti V A1,I,1,8 · 429kj 1,2 F · 0,3 g.F 18,6 KH · 4,6 ZU 3,1 EW · 1,3 SA · 7,2 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,70 € M4	**Seelachsfilet** mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F A1,D,G,I · 313kj 1,3 F · 0,5 g.F 10,7 KH · 1,4 ZU 5,8 EW · 1,6 SA · 5,5 BE	**„Cordon Bleu“** vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln S A1,G,I, 1,3,7 · 485kj 3,2 F · 1,3 g.F 13,8 KH · 0,7 ZU 7,0 EW · 0,8 SA · 6,4 BE	**Geflügelfilets** in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln G A1,G,I,1 · 532kj 1,2 F · 0,3 g.F 16,2 KH · 1,8 ZU 8,0 EW · 1,5 SA · 7,4 BE	**Herzhafter Kasselernacken** in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 · 290kj 2,2 F · 0,8 g.F 8,0 KH · 1,1 ZU 3,9 EW · 1,5 SA · 3,3 BE	**Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“** mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat **Menü-Aufpreis + 1,20 €** S F A1,D,I · 528kj 5,0 F · 0,6 g.F 13,9 KH · 0,9 ZU 5,8 EW · 0,4 SA · 5,4 BE	**Seehecht** auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln F A1,D,G,I,1 · 398kj 2,2 F · 0,6 g.F 14,1 KH · 2,9 ZU 4,6 EW · 1,0 SA · 5,7 BE	**Saftiger Rinderbraten** in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln R A1,I · 290kj 0,8 F · 0,0 g.F 8,6 KH · 1,1 ZU 5,8 EW · 1,7 SA · 4,0 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,70 € M5	**Gemüsepfanne Bulgur** (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel V A1,F,G,I,1 · 380kj 1,2 F · 0,3 g.F 15,4 KH · 1,4 ZU 3,4 EW · 0,3 SA · 6,2 BE	**Rührei mit Rahmspinat** und Püree V A1,C,G,I,1 · 423kj 5,5 F · 1,9 g.F 7,9 KH · 1,3 ZU 5,0 EW · 1,0 SA · 3,5 BE	**Kürbiscurry** mit Reis V A1,G,I,1 · 411kj 2,5 F · 1,2 g.F 17,1 KH · 1,8 ZU 2,0 EW · 1,0 SA · 7,0 BE	**Gemüsefrikadelle** in Tomatensauce und Vollkornnudeln V A1,A4, C,G,I,1,3 · 429kj 1,6 F · 0,3 g.F 17,7 KH · 3,1 ZU 3,4 EW · 1,8 SA · 6,5 BE	**Gemüse-Kartoffel-Auflauf** mit herzhaftem Käse überbacken V A1,G,I,1 · 408kj 3,9 F · 2,3 g.F 10,9 KH · 1,6 ZU 4,1 EW · 1,1 SA · 5,0 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,70 € M6	**Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf** mit zartem Rindfleisch R A1,I,1 · 255kj 1,5 F · 0,4 g.F 8,4 KH · 1,7 ZU 2,8 EW · 0,6 SA · 3,8 BE	**Deftige Erbsensuppe** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G I,1,2,3 · 318kj 2,8 F · 0,2 g.F 8,9 KH · 0,7 ZU 3,6 EW · 0,6 SA · 4,1 BE	**Spaghetti „Carbonara“** Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat S A1,G,I, 1,2,3 · 552kj 4,5 F · 1,6 g.F 18,1 KH · 2,7 ZU 4,4 EW · 0,9 SA · 7,9 BE	**Grünkohlgemüseeintopf** mit Geflügelwürfel G A1,I,J,1 · 257kj 1,1 F · 0,3 g.F 8,3 KH · 0,2 ZU 4,3 EW · 0,5 SA · 4,1 BE	**Geflügelhackfleisch-Pfanne** mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) G A1,F,I · 417kj 1,9 F · 0,7 g.F 17,0 KH · 2,2 ZU 2,5 EW · 0,5 SA · 7,5 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60 € M7	**Paniertes Schweineschnitzel** mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G,J, 1,3,8 · 602kj 8,2 F · 3,4 g.F 11,3 KH · 0,9 ZU 6,1 EW · 0,4 SA · 4,5 BE	**Chefsalat** mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing S C,G,J, 1,2,3,8 · 345kj 4,5 F · 2,1 g.F 3,4 KH · 2,2 ZU 6,7 EW · 0,7 SA · 1,0 BE	**Salatteller „Köttbullar“** mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing V C,G,J,1,3,8 · 289kj 3,3 F · 1,1 g.F 6,9 KH · 2,7 ZU 2,1 EW · 0,5 SA · 2,4 BE	**Hirten-Käse** mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing V C,G,J,1,3,8 · 428kj 7,6 F · 3,4 g.F 3,8 KH · 2,1 ZU 3,7 EW · 1,5 SA · 1,3 BE	**Salatteller „Rustica“** mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing S A1,C,G,I,J · 294kj 4,2 F · 1,6 g.F 4,1 KH · 2,4 ZU 4,0 EW · 0,4 SA · 1,5 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,70 € M8	**Milchreis** mit heißen Kirschen V G,1 · 583kj 1,6 F · 0,8 g.F 21,7 KH · 14,0 ZU 2,4 EW · 0,1 SA · 9,1 BE	**Germknödel** mit Vanillesauce V A1,G,1 · 699kj 1,9 F · 0,9 g.F 33,1 KH · 14,7 ZU 4,0 EW · 0,4 SA · 10,0 BE	**Sahnegrießbrei** mit Himbeeren V A1,G,1 · 436kj 1,3 F · 0,6 g.F 20,0 KH · 14,5 ZU 2,6 EW · 0,1 SA · 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V A1,C,G,1,7 · 494kj 2,2 F · 0,9 g.F 21,5 KH · 12,6 ZU 3,1 EW · 0,2 SA · 7,6 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce V G,1 · 406kj 0,6 F · 0,3 g.F 20,4 KH · 16,3 ZU 1,2 EW · 0,1 SA · 8,5 BE	**Milchreis** mit roter Grütze V G,1 · 453kj 1,5 F · 0,7 g.F 20,8 KH · 12,8 ZU 2,4 EW · 0,1 SA · 8,7 BE	**Heißer Apfelstrudel** mit Vanillesauce V A1,G, 1,2,3 · 879kj 10,6 F · 5,1 g.F 25,8 KH · 10,7 ZU 3,0 EW · 0,4 SA · 10,8 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Herzhafter Rindfleischsalat** mit Brot und Butter R A1,A2,8 · 613kj 6,8 F · 3,1 g.F 13,1 KH · 4,5 ZU 7,4 EW · 0,9 SA · 4,7 BE	**Gyrosbraten** mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,J, 1,3,8 · 616kj 10,9 F · 2,8 g.F 4,0 KH · 2,8 ZU 7,6 EW · 0,8 SA · 1,1 BE	**Eiersalat** mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,J, 1,3,8 · 714kj 10,1 F · 3,9 g.F 13,5 KH · 2,7 ZU 6,1 EW · 1,0 SA · 4,8 BE	**Sandwichteller -** leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G A1,C,G,J, 1,3,7 · 979kj 8,8 F · 4,9 g.F 22,3 KH · 0,5 ZU 15,6 EW · 1,9 SA · 5,5 BE	**Fischplatte nach Angebot** mit Brot und Butter F A1,A2,D,8 · 853kj 12,1 F · 5,0 g.F 14,6 KH · 1,9 ZU 8,5 EW · 1,6 SA · 3,4 BE	**Gebratene Fleischbällchen** in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G, I,J,1,3,8 · 796kj 13,9 F · 6,0 g.F 12,7 KH · 3,4 ZU 4,4 EW · 1,0 SA · 5,8 BE	**Käseplatte „Winzer Art“** mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A2, G,1,2 · 1022kj 13,6 F · 8,6 g.F 18,4 KH · 4,1 ZU 11,5 EW · 1,4 SA · 3,6 BE

Bis 14.00 Uhr bestellen –
und schon am 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: [A]= Glutenhaltiges 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= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.