Speiseplan 47. KW

	Montag, 16.11.26	Dienstag, 17.11.26	Mittwoch, 18.11.26	Donnerstag, 19.11.26	Freitag, 20.11.26	Samstag, 21.11.26	Sonntag, 22.11.26
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95 €	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie **Menü-Aufpreis + 1,25 €** S F A1,D,G,I, 2,4,5,9 · 363kj 1,0 g.F 2,4 ZU 2,1 SA · 3,1 F 10,4 KH 3,7 EW · 4,7 BE	**Zwei Matjesfilets** mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie **Menü-Aufpreis + 1,25 €** S F A1,D,G,I, 2,4,5,9 · 363kj 1,0 g.F 2,4 ZU 2,1 SA · 3,1 F 10,4 KH 3,7 EW · 4,7 BE	**„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 · 3,0 F 9,3 KH 5,9 EW · 4,0 BE	**„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 · 3,0 F 9,3 KH 5,9 EW · 4,0 BE	**„Grünkohlplatte“ -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S A1,F,I,J,2,5 · 379kj 1,8 g.F 0,2 ZU 0,7 SA · 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW · 4,1 BE	**„Grünkohlplatte“ -** Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 1,95 €** S A1,F,I,J,2,5 · 379kj 1,8 g.F 0,2 ZU 0,7 SA · 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW · 4,1 BE	**Gedünstetes Rotbarschfilet, natur,** mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln **Menü-Aufpreis + 2,75 €** F S A1,D,G,I,9 · 280kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA · 1,7 F 8,4 KH 4,3 EW · 3,6 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,95 € 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 · 3,5 F 16,0 KH 6,6 EW · 6,7 BE	**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 · 1,2 F 15,3 KH 5,6 EW · 5,8 BE	**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 · 5,1 F 9,0 KH 4,0 EW · 3,7 BE	**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 · 2,7 F 17,3 KH 2,9 EW · 7,4 BE	**Frische Kartoffelpuffer** („Reibekuchen“) mit leckerem Apfelmus V A1,C,3 · 559kj 0,5 g.F 8,6 ZU 0,7 SA · 5,0 F 18,9 KH 1,7 EW · 7,2 BE	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,1 · 287kj 0,1 g.F 0,9 ZU 1,5 SA · 1,1 F 8,8 KH 5,3 EW · 3,7 BE	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S A1,G, I,J,2,8 · 446kj 1,1 g.F 1,6 ZU 2,7 SA · 3,1 F 12,5 KH 6,7 EW · 6,3 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € 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 · 0,9 F 13,8 KH 4,6 EW · 6,3 BE	**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 · 3,3 F 7,5 KH 2,5 EW · 3,6 BE	**Geflügelfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis G A1,C, G,I,1,1 · 456kj 1,3 g.F 1,5 ZU 1,1 SA · 2,7 F 18,2 KH 2,7 EW · 8,1 BE	**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 · 1,5 F 13,6 KH 5,8 EW · 6,1 BE	**Gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 1,3,7 · 472kj 2,7 g.F 1,5 ZU 1,4 SA · 6,6 F 9,0 KH 4,0 EW · 3,6 BE	**Pikanter Linseneintopf** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G I,1,2,3 · 349kj 1,0 g.F 0,6 ZU 0,9 SA · 3,0 F 9,3 KH 4,0 EW · 4,5 BE	**Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Langkornreis G A1,G,I · 334kj 0,4 g.F 0,8 ZU 0,8 SA · 0,9 F 11,9 KH 5,4 EW · 5,2 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	**Wirsingroulade „Hausmacher Art“** in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,2,3 · 447kj 2,2 g.F 1,5 ZU 1,4 SA · 5,4 F 10,3 KH 3,5 EW · 4,7 BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,1 · 307kj 0,1 g.F 1,2 ZU 1,8 SA · 1,0 F 10,1 KH 5,3 EW · 4,4 BE	**Seelachsfilet** in fruchtiger Tomatensauce dazu Schmetterlinsnudeln („Farfalle“) F A1,D,I · 405kj 0,2 g.F 1,8 ZU 1,7 SA · 0,8 F 15,9 KH 6,6 EW · 6,5 BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C, G,I,J,1 · 420kj 1,6 g.F 2,0 ZU 1,4 SA · 4,7 F 9,7 KH 4,6 EW · 4,6 BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I · 485kj 0,2 g.F 0,7 ZU 1,2 SA · 1,8 F 13,1 KH 6,9 EW · 5,7 BE	**Gemüsebratling** auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,C,G,I,1 · 390kj 0,9 g.F 2,3 ZU 0,6 SA · 3,6 F 12,1 KH 2,5 EW · 4,1 BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce V A1,G,I · 464kj 1,7 g.F 2,6 ZU 2,6 SA · 2,6 F 16,7 KH 4,6 EW · 7,6 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,70 € 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 · 1,5 F 10,6 KH 4,5 EW · 4,5 BE	**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 F 11,8 KH 6,5 EW · 5,2 BE	**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 · 3,6 F 11,4 KH 6,3 EW · 5,0 BE	**Hähnchenfiletstreifen** in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C,G,I,1 · 338kj 0,4 g.F 0,6 ZU 0,6 SA · 1,0 F 10,4 KH 7,3 EW · 4,0 BE	**Paniertes Seelachsfilet** in milder Senfsauce mit 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 · 1,7 F 15,0 KH 4,9 EW · 7,2 BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,J, 1,3,8 · 465kj 1,2 g.F 4,1 ZU 1,4 SA · 2,8 F 16,9 KH 4,2 EW · 7,2 BE	**Gefüllte Rinder-Roulade „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 · 1,5 F 8,6 KH 5,2 EW · 4,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,70 € 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 · 3,1 F 11,9 KH 4,2 EW · 4,8 BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C,G,I,1 · 465kj 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA · 2,5 F 17,4 KH 3,6 EW · 7,3 BE	**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 · 4,2 F 15,8 KH 4,5 EW · 6,9 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,8 · 402kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA · 0,4 F 17,2 KH 2,2 EW · 6,9 BE	**Geschmorte Champignons „a la Creme“** mit kleinen Bandnudeln V A1,G,I,1 · 448kj 1,1 g.F 0,9 ZU 1,2 SA · 2,4 F 17,5 KH 3,4 EW · 6,9 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,70 € M6	**Kräftiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,1 · 259kj 0,4 g.F 0,9 ZU 1,2 SA · 1,5 F 9,0 KH 2,9 EW · 4,1 BE	**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 · 1,1 F 18,0 KH 3,0 EW · 7,5 BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,I,J,1 · 336kj 1,2 g.F 3,3 ZU 0,5 SA · 2,9 F 11,7 KH 1,6 EW · 5,7 BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli-Gemüsesauce V A1,G,I,1 · 390kj 0,8 g.F 1,4 ZU 1,2 SA · 1,7 F 15,5 KH 3,3 EW · 6,2 BE	**Spitzkohlgemüse** mit Rinderboulette R A1,C,J,I,1 · 305kj 0,9 g.F 1,4 ZU 0,6 SA · 2,1 F 8,5 KH 4,4 EW · 3,9 BE		
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 · 9,9 F 11,2 KH 4,9 EW · 4,5 BE	**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 · 3,4 F 3,1 KH 6,3 EW · 0,9 BE	**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 F 8,7 KH 7,8 EW · 2,6 BE	**Thunfisch-Salatteller** mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,I, 1,3,8 · 433kj 2,0 g.F 1,7 ZU 0,3 SA · 6,3 F 3,4 KH 4,9 EW · 0,9 BE	**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 · 4,2 F 4,1 KH 4,0 EW · 1,5 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,70 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 · 439kj 0,7 g.F 12,7 ZU 0,1 SA · 1,5 F 20,2 KH 2,4 EW · 8,5 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V A1,G,1 · 436kj 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA · 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW · 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,C,G,3 · 570kj 0,7 g.F 11,9 ZU 0,3 SA · 2,4 F 23,6 KH 3,7 EW · 10,0 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,1 · 625kj 0,8 g.F 13,0 ZU 0,4 SA · 3,0 F 26,3 KH 3,8 EW · 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V G,3 · 452kj 0,7 g.F 14,2 ZU 0,1 SA · 1,5 F 21,1 KH 2,3 EW · 8,9 BE	**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen V A1,C,F,G,1 · 1090kj 0,0 g.F 15,4 ZU 0,0 SA · 6,6 F 28,8 KH 2,5 EW · 6,3 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,1 · 504kj 0,8 g.F 8,8 ZU 0,2 SA · 2,4 F 20,5 KH 3,5 EW · 6,2 BE
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 · 6,7 F 10,0 KH 5,4 EW · 3,7 BE	**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 · 13,0 F 15,1 KH 12,6 EW · 3,0 BE	**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 · 13,9 F 13,7 KH 6,8 EW · 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G A1,C,G, J,1,3,8 · 806kj 5,7 g.F 2,6 ZU 0,6 SA · 13,3 F 11,0 KH 7,5 EW · 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1,2,3 · 503kj 1,3 g.F 2,2 ZU 0,3 SA · 5,9 F 11,6 KH 5,0 EW · 4,1 BE	**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 · 19,7 F 10,7 KH 5,3 EW · 3,7 BE	**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 · 15,1 F 13,0 KH 5,0 EW · 3,8 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); [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [K]= Senf / Senferzeugnisse ; [L]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]=Schwefeldioxid mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion. F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs sind glutenhaltiges Getreide, ausgenommen Reis, Mais, Hirse, Buchweizen, Quinoa, Amaranth, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Nüsse, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie Fleisch, Fisch und Eier.