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 8,85 €	**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 3,1 F · 1,0 g.F 10,4 KH · 2,4 ZU 3,7 EW · 2,1 SA · 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 3,1 F · 1,0 g.F 10,4 KH · 2,4 ZU 3,7 EW · 2,1 SA · 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 3,0 F · 1,1 g.F 9,3 KH · 2,2 ZU 5,9 EW · 1,6 SA · 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 3,0 F · 1,1 g.F 9,3 KH · 2,2 ZU 5,9 EW · 1,6 SA · 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 4,8 F · 1,8 g.F 8,4 KH · 0,2 ZU 3,3 EW · 0,7 SA · 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 4,8 F · 1,8 g.F 8,4 KH · 0,2 ZU 3,3 EW · 0,7 SA · 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 1,7 F · 0,8 g.F 8,4 KH · 1,1 ZU 4,3 EW · 1,7 SA · 3,6 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85 € M1	**„Makkaroni al Forno“** **(aus dem Backofen)** Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni R A1,G,I · 517kj 3,5 F · 2,0 g.F 16,0 KH · 1,2 ZU 6,6 EW · 2,5 SA · 6,7 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,3 · 399kj 1,2 F · 0,4 g.F 15,3 KH · 1,1 ZU 5,6 EW · 1,3 SA · 5,8 BE	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Mettwurst und Salzkartoffeln S A1,F, G,I,1,3 · 422kj 5,1 F · 2,0 g.F 9,0 KH · 1,4 ZU 4,0 EW · 1,9 SA · 3,7 BE	**Hähnchen-Hackbraten** in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis G A1,C,G,I,J · 451kj 2,7 F · 1,2 g.F 17,3 KH · 2,1 ZU 2,9 EW · 1,4 SA · 7,4 BE	**Frische Kartoffelpuffer** („Reibekuchen“) mit leckerem Apfelmus V A1,C,3 · 559kj 5,0 F · 0,5 g.F 18,9 KH · 8,6 ZU 1,7 EW · 0,7 SA · 7,2 BE	**Schweinerückenbraten** in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln S A1,I,1 · 287kj 1,1 F · 0,1 g.F 8,8 KH · 0,9 ZU 5,3 EW · 1,5 SA · 3,7 BE	**Gefüllte Hackfleischrolle** in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln S A1,G, I,J,2,8 · 446kj 3,1 F · 1,1 g.F 12,5 KH · 1,6 ZU 6,7 EW · 2,7 SA · 6,3 BE
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 0,9 F · 0,3 g.F 13,8 KH · 0,9 ZU 4,6 EW · 1,3 SA · 6,3 BE	**Frischer Markteintopf** mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen G A1,I,2,3 · 292kj 3,3 F · 1,0 g.F 7,5 KH · 0,6 ZU 2,5 EW · 0,9 SA · 3,6 BE	**Geflügelfrikadelle** in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis G A1,C, G,I,1,1 · 456kj 2,7 F · 1,3 g.F 18,2 KH · 1,5 ZU 2,7 EW · 1,1 SA · 8,1 BE	**Schweinegulasch „Räuber Art“** mit pikanter Balkansauce, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln S A1,I,1 · 387kj 1,5 F · 0,1 g.F 13,6 KH · 1,7 ZU 5,8 EW · 2,2 SA · 6,1 BE	**Gebackener Fleischkäse** auf Spinat und Kartoffelpüree S A1,G,I, 1,3,7 · 472kj 6,6 F · 2,7 g.F 9,0 KH · 1,5 ZU 4,0 EW · 1,4 SA · 3,6 BE	**Pikanter Linseneintopf** mit Geflügel-Wiener-Würstchen G I,1,2,3 · 349kj 3,0 F · 1,0 g.F 9,3 KH · 0,6 ZU 4,0 EW · 0,9 SA · 4,5 BE	**Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Langkornreis G A1,G,I · 334kj 0,9 F · 0,4 g.F 11,9 KH · 0,8 ZU 5,4 EW · 0,8 SA · 5,2 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85 € M3	**Wirsingroulade „Hausmacher Art“** in Specksauce dazu Kartoffeln S A1,I,2,3 · 447kj 5,4 F · 2,2 g.F 10,3 KH · 1,5 ZU 3,5 EW · 1,4 SA · 4,7 BE	**Schweinebraten** in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,1 · 307kj 1,0 F · 0,1 g.F 10,1 KH · 1,2 ZU 5,3 EW · 1,8 SA · 4,4 BE	**Seelachsfilet** in fruchtiger Tomatensauce dazu Schmetterlinsnudeln („Farfalle“) F A1,D,I · 405kj 0,8 F · 0,2 g.F 15,9 KH · 1,8 ZU 6,6 EW · 1,7 SA · 6,5 BE	**Herzhafte Leberknödel** auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree S A1,C, G,I,J,1 · 420kj 4,7 F · 1,6 g.F 9,7 KH · 2,0 ZU 4,6 EW · 1,4 SA · 4,6 BE	**Saftiges Schweinegulasch** mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln S A1,G,I · 485kj 1,8 F · 0,2 g.F 13,1 KH · 0,7 ZU 6,9 EW · 1,2 SA · 5,7 BE	**Gemüsebratling** auf Karottensauce mit Erbsenpüree V A1,C,G,I,1 · 390kj 3,6 F · 0,9 g.F 12,1 KH · 2,3 ZU 2,5 EW · 0,6 SA · 4,1 BE	**Käsemakkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce V A1,G,I · 464kj 2,6 F · 1,7 g.F 16,7 KH · 2,6 ZU 4,6 EW · 2,6 SA · 7,6 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 10,40 € M4	**Fleischpfanne „Hubertus“** mit Rotkohl und Kartoffelklöße S A1,G,I, 1,3,8 · 319kj 1,5 F · 0,2 g.F 10,6 KH · 2,5 ZU 4,5 EW · 2,1 SA · 4,5 BE	**Schweineschnitzel** in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat S A1,C,I,J, 1,3,8 · 517kj 5,2 F · 2,0 g.F 11,8 KH · 2,4 ZU 6,5 EW · 1,4 SA · 5,2 BE	**Rinderzwiebelbraten** in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken **Menü-Aufpreis + 0,70 €** R A1,J,1,3,8 · 448kj 3,6 F · 1,3 g.F 11,4 KH · 2,5 ZU 6,3 EW · 1,2 SA · 5,0 BE	**Hähnchenfiletstreifen** in Pilzrahmsauce dazu Spätzle G A1,C,G,I,1 · 338kj 1,0 F · 0,4 g.F 10,4 KH · 0,6 ZU 7,3 EW · 0,6 SA · 4,0 BE	**Paniertes Seelachsfilet** in milder Senfsauce mit Karotten und Reis **Menü-Aufpreis + 0,70 €** F A1,D, G,I,J,1 · 394kj 1,7 F · 0,6 g.F 15,0 KH · 2,1 ZU 4,9 EW · 0,9 SA · 7,2 BE	**Hähnchensteaks** mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat G A1,C,J, 1,3,8 · 465kj 2,8 F · 1,2 g.F 16,9 KH · 4,1 ZU 4,2 EW · 1,4 SA · 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 1,5 F · 0,6 g.F 8,6 KH · 2,6 ZU 5,2 EW · 2,0 SA · 4,5 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,60 € M5	**Klassisches Eieromelette** mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C, G,I,1,7 · 394kj 3,1 F · 0,7 g.F 11,9 KH · 1,6 ZU 4,2 EW · 1,8 SA · 4,8 BE	**Gemüse-Köttbullar** mit Käselauchsauce und Bulgur V A1,C,G,I,1 · 465kj 2,5 F · 1,0 g.F 17,4 KH · 1,9 ZU 3,6 EW · 0,6 SA · 7,3 BE	**Vegetarische Currywurst** mit Naturreis und Zucchinisalat V A1,C,F, G,I,1,8 · 507kj 4,2 F · 0,4 g.F 15,8 KH · 3,3 ZU 4,5 EW · 1,2 SA · 6,9 BE	**Chilli sin Carne** vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,8 · 402kj 0,4 F · 0,1 g.F 17,2 KH · 2,8 ZU 2,2 EW · 1,2 SA · 6,9 BE	**Geschmorte Champignons „a la Creme“** mit kleinen Bandnudeln V A1,G,I,1 · 448kj 2,4 F · 1,1 g.F 17,5 KH · 0,9 ZU 3,4 EW · 1,2 SA · 6,9 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,60 € M6	**Kräftiger Rindfleischsuppentopf** mit reichlich frischem Gemüse R A1,I,1 · 259kj 1,5 F · 0,4 g.F 9,0 KH · 0,9 ZU 2,9 EW · 1,2 SA · 4,1 BE	**Rigatoni-Nudeln „al Arrabiata“** mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce V A1,I,1,8 · 402kj 1,1 F · 0,3 g.F 18,0 KH · 2,6 ZU 3,0 EW · 1,4 SA · 7,5 BE	**Leckerer Möhreneintopf** mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen G A1,C,I,J,1 · 336kj 2,9 F · 1,2 g.F 11,7 KH · 3,3 ZU 1,6 EW · 0,5 SA · 5,7 BE	**Bunte Nudeln** mit Brokkoli-Gemüsesauce V A1,G,I,1 · 390kj 1,7 F · 0,8 g.F 15,5 KH · 1,4 ZU 3,3 EW · 1,2 SA · 6,2 BE	**Spitzkohlgemüse** mit Rinderboulette R A1,C,I,J,1 · 305kj 2,1 F · 0,9 g.F 8,5 KH · 1,4 ZU 4,4 EW · 0,6 SA · 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 9,9 F · 4,3 g.F 11,2 KH · 1,0 ZU 4,9 EW · 0,7 SA · 4,5 BE	**Bunter Salatmix** mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,I,1,3,8 · 293kj 3,4 F · 1,1 g.F 3,1 KH · 2,0 ZU 6,3 EW · 0,3 SA · 0,9 BE	**Frische Salate der Saison** mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,3 · 383kj 2,6 F · 0,4 g.F 8,7 KH · 1,6 ZU 7,8 EW · 0,4 SA · 2,6 BE	**Thunfisch-Salatteller** mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,I, 1,3,8 · 433kj 6,3 F · 2,0 g.F 3,4 KH · 1,7 ZU 4,9 EW · 0,3 SA · 0,9 BE	**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 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 8,60 € M8	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 · 439kj 1,5 F · 0,7 g.F 20,2 KH · 12,7 ZU 2,4 EW · 0,1 SA · 8,5 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V A1,G,1 · 436kj 1,3 F · 0,6 g.F 20,1 KH · 14,1 ZU 2,6 EW · 0,1 SA · 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V A1,C,G,3 · 570kj 2,4 F · 0,7 g.F 23,6 KH · 11,9 ZU 3,7 EW · 0,3 SA · 10,0 BE	**Quarkkeulchen** mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,1 · 625kj 3,0 F · 0,8 g.F 26,3 KH · 13,0 ZU 3,8 EW · 0,4 SA · 8,8 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V G,3 · 452kj 1,5 F · 0,7 g.F 21,1 KH · 14,2 ZU 2,3 EW · 0,1 SA · 8,9 BE	**Bergische Waffel** mit heißen Kirschen V A1,C,F,G,1 · 1090kj 6,6 F · 0,0 g.F 28,8 KH · 15,4 ZU 2,5 EW · 0,0 SA · 6,3 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V A1,C,G,1 · 504kj 2,4 F · 0,8 g.F 20,5 KH · 8,8 ZU 3,5 EW · 0,2 SA · 6,2 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3,8 · 510kj 6,7 F · 2,7 g.F 10,0 KH · 0,8 ZU 5,4 EW · 0,5 SA · 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G A1,A2, G,1,3,7 · 963kj 13,0 F · 5,7 g.F 15,1 KH · 0,9 ZU 12,6 EW · 1,5 SA · 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C, G,I,3,8 · 877kj 13,9 F · 5,6 g.F 13,7 KH · 0,7 ZU 6,8 EW · 1,3 SA · 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G A1,C,G, J,1,3,8 · 806kj 13,3 F · 5,7 g.F 11,0 KH · 2,6 ZU 7,5 EW · 0,6 SA · 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1,2,3 · 503kj 5,9 F · 1,3 g.F 11,6 KH · 2,2 ZU 5,0 EW · 0,3 SA · 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“** mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,G, J,1,2,3,7, · 1018kj 19,7 F · 4,3 g.F 10,7 KH · 1,4 ZU 5,3 EW · 1,7 SA · 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G, J,1,3,8 · 861kj 15,1 F · 6,7 g.F 13,0 KH · 0,7 ZU 5,0 EW · 1,0 SA · 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 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 glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet, aushilfsweise, auch Dinkel, Hafer, Roggen oder Gerste verwendet, gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.