



SPEISEPLAN KW 02

MONTAG / 07.01

MENÜ I

Hähncheninnenfilets in Paprikasoße mit Reis und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Weißweinsauce mit Niedernauer Kartoffeln und Rosenkohl a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit kleinem pan. Schnitzel und Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Gemüsemaultaschen mit Tomaten und Käse überbacken (veg.) a.c.g.i.

DIENSTAG / 08.01

MENÜ I

Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.i.j.

MENÜ II

Spargel-Champignonragout mit Serviettenknödeln und Salatbeilage (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit versch. Käsesorten, roten Zwiebeln und Rosenbrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl in Currysoße mit Putenschinken und Eierhabar 7.a.c.g.

MITTWOCH / 09.01

MENÜ I

Bunter Gemüserahmeintopf mit Tafelspitz vom Rind und Brötchen, Nachtisch a.g.i.

MENÜ II

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone, Kapern, Butterkartoffeln und Quark - Remoulade a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte nach Art des Hauses mit gef. Pfannkuchen und Vollkornbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni mit Paprika-Tomatenragout und Mozzarella, überbacken (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 10.01

MENÜ I

Jägerschnitzel mit Kartoffelgratin und frischem Möhrengemüse a.c.g.

MENÜ II

Spaghetti mit Gemüsebolognese, Parmesan extra und Salatbeilage (veg.) 1.a.

MENÜ III

Supersalat Schweizer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 1.7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbfleischklöße in Senf-Rahmsoße mit feinen Nudeln und Salatbeilage a.c.g.

FREITAG / 11.01

MENÜ I

Kalbsrahmbraten mit Teigwaren und Kartoffelsalat 7.a.c.g.

MENÜ II

Asia – Pfanne mit süß-saurer Soße und Basmati-Reis (veg.) f.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Putengyros, Tsatsiki und Fladenbrot 1.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Seelachs „Müllerin“ mit Kokossoße, Salzkartoffeln und Salatbeilage a.g.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) 1/2 Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch a.g.

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gepökelt, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel.

Allergene Stoffe:

a Gluten (Weizen), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch-Lactose, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, Schwefeldioxyd, m Lupinen, n Weichtiere

Die Bestellungen für Menü 2, Menü 3 und Menü 4 erbitten wir am Vortag.

Die Bestellungen für Menü 1, Hähnchen und Pizza am Liefertag bis 9.00 Uhr.

Änderungen vorbehalten.

Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.