



SPEISEPLAN KW 03

MONTAG / 14.01

MENÜ I

Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße, ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.g.i.

MENÜ II

Chin. Gemüsepfanne „Suzy Wong“ mit Hähnchenfilet und Basmati-Reis 9.i.

MENÜ III

Supersalat Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Oliven und Weißbrot a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost Drei Gemüse-Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken, Salatbeilage (veg.) 1. a.g.i.

DIENSTAG / 15.01

MENÜ I

Hausgemachtes Fleischkühle mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln a.c.g.i.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle mit Emmentaler- Bergkäse, geschmelzt, mit versch. Salaten (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Tessiner Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Szedediner Gulasch vom Rind, mit Sauerkraut und Schupfnudeln a.c.g.

MITTWOCH / 16.01

MENÜ I

Sauerbraten in Preiselbeersöbe mit Rotkohl und Kartoffelklößen a.

MENÜ II

Seelachs „Müllerin“ mit frischer Kräutersöbe, Salzkartoffeln und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Schinken-Käseröllchen und Brötchen 1.7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Vegetarische Lasagne in Tomatensoße mit Pestonudeln a.c.i.

DONNERSTAG / 17.01

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsöbe, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung und Sauerkirschen (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Bunte Salatplatte mit mariniertem Feta und Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Kalbfleischkäse mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffel- Kürbis-Stampf 7.g.

FREITAG / 18.01

MENÜ I

Hähnchenspieß in Zigeunersöbe mit Bratkartoffeln und Salatbeilage a.i.

MENÜ II

Allgäuer Steak mit Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bröselspätzle und feine Erbsen 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salat „Florida“ mit Früchten und Vollkornbaguette a.

MENÜ IV

Leichte Kost Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rahmkartoffeln und Karotten-Kohlrabi-Gemüse (veg.) a.c.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.