



SPEISEPLAN KW 08

MONTAG / 18.02

MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind mit zwei Semmelknödeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Schwabentopf mit Erbsen, Maultasche, Pilzrahmsoße und Bröselspätzle a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Ei und Camembert, Vollkornbaguette a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken und Tomatensoße mit Basilikum (veg.) 1.a.c.g.

DIENSTAG / 19.02

MENÜ I

Fleischküchle in Rahmsoße mit Rösti und frischem Wurzelgemüse a.c.g.i.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle geschmolzt mit Bergkäse-Emmentaler und verschiedenen Salaten (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Lachsstreifen und Brötchen a.d.

MENÜ IV

Leichte Kost Kalbsfrikassee mit Basmati-Reis und Brokkoli a.g.

MITTWOCH / 20.02

MENÜ I

Spaghetti Bolognese, mit Hackfleischsoße, ger. Käse extra und Salatbeilage a.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in Kokossoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.g.d.

MENÜ III

Supersalat Schweizer Wurstsalat mit Vollkornbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost Blumenkohl-Käse-Medaillon mit frischer Kräutersoße Vollkornnudeln und Salatbeilage (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 21.02

MENÜ I

Chicken Crossies (pan. Hähnchenstücke) mit hausgem. Spätzle und Kartoffelsalat a.c.g

MENÜ II

Kaiserschmarren mit Mandel-Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.h.

MENÜ III

Supersalat Salatcocktail „Milano“ mit Mozzarella und Ciabatta-Brötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Scholle Finkenwerder Art mit Rahmkartoffeln und Salatbeilage 7.a.g.

FREITAG / 22.02

MENÜ I

Krustenbraten vom Schwein in Kräuter-Senf-Jus mit Gemüse-Schupfnudeln 7.a.c.

MENÜ II

Indon. Nudelgericht Bami Goreng mit geschnetzelter Hähnchenbrust und Salatbeilage a.c.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Schweine-Kräuterfilet und Dinkelbrötchen

MENÜ IV

Leichte Kost Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Gemüse und Tomatenscheiben (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, 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.