



SPEISEPLAN KW 11

MONTAG / 11.03

MENÜ I

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

MENÜ II

Ital. Nudelgericht mit Hackfleischsoße vom Rind und mit Käse überbacken, Salatbeilage
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Schinken und Käsestreifen, Sesambrotchen 1.7.a.k.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Blumenkohl-Käse-Medaillons mit versch. Salaten (veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 12.03

MENÜ I

Hähnchenknusper-Schnitzel mit Bratensoße, Nudeln und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte nach Art des Hauses mit gef. Flädle und Körnerbrötchen a.c.g.h.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hackbraten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen a.c.

MITTWOCH / 13.03

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind mit Preiselbeersoße, Apfelrotkohl und Stampfkartoffeln a.g.

MENÜ II

Maultaschen-Gemüsepfanne in Kräuterbutter gebraten, mit buntem Kartoffelsalat 7.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rührei mit frischen Kräutern, Wirsinggemüse und hausgem. Knöpfele (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 14.03

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Kässpätzle und Salatbeilage
1.a.c.g.

MENÜ II

Bunte Gemüseplatte mit Schupfnudeln und Sc. Hollandaise (veg.) a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Oliven, Kartoffelbrötchen 2.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Lachsfilet in Safran-Schnittlauch-Soße mit Pistazien- Reis und Salatbeilage a.g.

FREITAG / 15.03

MENÜ I

Gegrillter Schweinehals in Kräuter-Senf-Jus, mit Kartoffelgratin und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Kalbshacksteak in Zigeunersoße mit Gemüsespätzle a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Hähnchenfilets und Brötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni „Romana“ mit Erbsen, Tomatensoße und ger. Bergkäse, Salatbeilage (veg.) 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, 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.