



SPEISEPLAN KW 16

MONTAG / 15.04

MENÜ I

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

MENÜ II

Putenoberkeulenbraten mit Würfelkartoffeln und Salatbeilage i.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Sesambrötchen a.k.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gemüsepfanne „Asia“ mit Basmati-Reis (veg.) f.i.

DIENSTAG / 16.04

MENÜ I

Fleischküchle in Pfefferrahmsoße mit Nudeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Tortellini Ricotta in Käse-Sahnesoße mit Paprika und Zuckerschoten (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Kleines paniertes Schnitzel mit verschiedenen Salaten, Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit frischem Lauchgemüse und Salzkartoffeln a.g.i.

MITTWOCH / 17.04

MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Lasagne „al Forno“ mit Hackfleischsoße a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebratenen Champignons und Käsestreifen, Dreispitzbrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kartoffelgratin mit mediterranem Gemüse (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 18.04

MENÜ I

Zigeunerbraten vom Rind mit Semmelknödeln und Bayrisch Kraut a.c.g.

MENÜ II

Kabeljaufilet in Pilzrahmsoße mit Butterkartoffeln und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei und gebratenen Putenstreifen und Roggenweckle a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und Kartoffel-Gurkensalat (veg.) a.c.

FREITAG / 19.04

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MENÜ IV

Supersalat

Leichte Kost

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ 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.