



SPEISEPLAN KW 17

MONTAG / 22.04

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MENÜ IV

Supersalat

Leichte Kost

DIENSTAG / 23.04

MENÜ I

Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße, ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.

MENÜ II

Putengeschnetzeltes in Currysoße mit Reis und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Tessiner Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.g.j.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vier Semmeknödel in Pfifferling-Champignonrahm- Soße mit frischen Kräutern (veg) a.c.g.

MITTWOCH / 24.04

MENÜ I

Burgunderbraten vom Rind mit Rotkohl und Semmelknödeln a.c.g.

MENÜ II

Vegetarisches Chili mit Butterkartoffeln und Salatbeilage (veg) f.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Gyrosstreifen, Tsatsiki und Fladenbrot a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Maischolle „Finkenwerder Art“ mit Rahmkartoffeln und Salatbeilage 7.a.g.

DONNERSTAG / 25.04

MENÜ I

Jägerschnitzel mit Bröselspätzle und Karottensalat a.c.g.

MENÜ II

Hähncheninnenfilets in Orangensoße mit Sesamnudeln und Grillgemüse a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Chicken Wings, scharf, mit versch. Salaten und Farmerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni- Auflauf mit Tomaten- Paprika-Ragout und Blattsalat (veg) a.c.

FREITAG / 26.04

MENÜ I

Chicken Crossis mit Bratensoße, Spiralnudeln und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Drei Karthäuserklöße in Vanillesoße mit Zimt-Sauerkirschen (veg) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Mozzarella, Ei, roten Zwiebeln und Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbfleischbällchen in Kräutersoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.c.g.

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.