



SPEISEPLAN KW 25

MONTAG / 17.06

MENÜ I

Fleischküchle in Pilzrahmsauce mit Bröselspätzle und Salatbeilage 1.a.c.g.

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit grünem Spargel, pikanter Gemüserahmsauce und Schupfnudeln a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei,
Sesambrotchen 1.7.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Rösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) 1. a.c.g.i.

DIENSTAG / 18.06

MENÜ I

Drei Maultaschen geschmelzt mit gemischtem Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebratenen Champignons, Baguettebrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis f.i.

MITTWOCH / 19.06

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne vom Rind mit Reis

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Farmerbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Rahmwirsing und zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.j

DONNERSTAG / 20.06

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MENÜ IV

Supersalat

Leichte Kost

FREITAG / 21.06

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MENÜ IV

Supersalat

Leichte Kost

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.