



SPEISEPLAN KW 37

MONTAG / 09.09

MENÜ I

Spaghetti mit Rindfleischbolognese ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.i.

MENÜ II

Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomate- Mozzarella und buntem Rahmgemüse (veg.) a.g.

MENÜ III

Supersalat
Bayrischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hoki Fischfilet „Müllerin“ mit Käse-Sahne-Kartoffeln und Brokkoli a.d.g.

DIENSTAG / 10.09

MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind mit hausgemachten Knöpfe und Mischgemüse a.c.i.

MENÜ II

Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Räucherlachs und Vollkornbaguette a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rührei mit Pilzragout und Salzkartoffel (veg) a.c.g.

MITTWOCH / 11.09

MENÜ I

Drei Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Kartoffelsalat a.c.

MENÜ II

Drei Karthäuser-Klöße in Vanillesoße mit Zimt-Sauerkirschen (veg) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit mariniertem Feta und Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin a.c.g.

DONNERSTAG / 12.09

MENÜ I

Hähnchenschnitzel Cordon bleu mit Bratensoße, gebr. Kartoffeln und Salatbeilage 1.7.a.c.g.

MENÜ II

Feine Nudelpfanne mit Erdnussbuttersoße, Champignons und frischem Gemüse (veg) a.e.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen, Ei und Baguettebrötchen 7.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße, Rösti und Rote Beete a.c.g.

FREITAG / 13.09

MENÜ I

Hausgemachtes Fleischkühle in Kräuter-Senf-Jus mit Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Rhein. Sauerbraten vom Rind mit Mandeln, Rosinen, Apfelrotkohl und Semmelknödeln a.c.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Gauda Knuspertaschen mit Joghurt-Kräutersoße, Paella-Reis und 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.