



SPEISEPLAN KW 38

MONTAG / 16.09

MENÜ I

Gefügelhacksteak in
Tomatenrahmsoße mit
Gemüsespätzle a.c.g.i.

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet mit
feinem Ragout und Käse
überbacken, hausgem.
Spätzle und Grillgemüse
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Schwarzwälder
Rauchfleisch und
Vollkornbaguette 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Frühlingsrolle mit
süß-saurer Soße, Reis
und Salatbeilage f.i.

DIENSTAG / 17.09

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit
Bratensoße, Teigwaren
und Kartoffel-
Gurkensalat a.c.g.

MENÜ II

Österreichischer
Grießschmarren mit
Apfelrahmkompott (veg)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
verschiedenen
Käsesorten und Ciabatta
1.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hackbraten (Kalb/Rind)
mit Schupfnudeln und
frischem Lauchgemüse
a.c.g.

MITTWOCH / 18.09

MENÜ I

Hähnchen-Gyros mit
Zwiebelwürfel, Djuvec-
Reis und Tsatsiki g.

MENÜ II

Gebratene Maultaschen
mit Ei und Kartoffelsalat
a.c.

MENÜ III

Supersalat
Multivitaminsalat mit
Körnerbrötchen a.

MENÜ IV

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

DONNERSTAG / 19.09

MENÜ I

Jägerbraten vom
Schwein mit Rösti und
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Rote Paprikaschote gef.
mit Datteln und Feigen
in Currysoße dazu
Salzkartoffeln und
Karottenstifte (veg) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Tessiner Wurstsalat
Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbfleischkäse mit
hausgemachten Spätzle
und Kartoffelsalat 7.a.c.g.

FREITAG / 20.09

MENÜ I

Geschmorte
Rinderroulade
„bürgerlich“ mit
Stampfkartoffeln a.g.

MENÜ II

Gnocchi in Blattspinat-
Gorgonzolasoße mit
Tomatensalat (veg) a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
gebratenen
Putenbruststreifen und
Sesambrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Seelachs „Müllerin“ in
Weißweinssoße mit
Schnittlauchkartoffeln
und Tomatensalat 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.