



SPEISEPLAN KW 42

MONTAG / 14.10

MENÜ I

Räuberpfanne mit
Spiralnudeln und
Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Rotbarschfilet in
Buttersoße mit
Würfelfkartoffeln und
Rosenkohl c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit frittierten
Maultaschenstreifen und
Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarische Lasagne mit
Tomaten-Paprika -
Ragout a.g.i.

DIENSTAG / 15.10

MENÜ I

Drei Maultaschen (vom
Rind) geschmelzt mit
Kartoffelsalat-
Gurkensalat a.c.

MENÜ II

Tortelloni „Ricotta“ in
Kokossoße mit
Zuckerschoten und
Cocktailtomaten (veg.)
1.a.g.

MENÜ III

Supersalat
Rustikale Salatplatte mit
Fleischsalat und
Rauchfleischwürfel,
Körnerbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schweinefilet in
Kräuterbutter mit
Bratkartoffeln und
Rahmspinat g.

MITTWOCH / 16.10

MENÜ I

Rinderschmorbraten mit
Mischgemüse und
Butterkartoffeln a.i.

MENÜ II

Balkanplatte mit
Cevapcici, Gyros, Ajvar,
Djuvec-Reis und
Krautsalat

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit
Dinkelbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spätzle-Pilzpfanne mit
Tomaten-Basilikum-Soße
und Salatbeilage (veg.)
a.c.

DONNERSTAG / 17.10

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit
Bratensoße, Teigwaren
und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Eierpfannkuchen
mit gerösteten Mandeln
und Apfelkompott (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Weißbrot a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Seelachsfilet in
Gemüsesoße mit Reis
und Erbsen-
Karottengemüse a.g.i.

FREITAG / 18.10

MENÜ I

Putenschnitzel in
Zigeunersoße mit
Bauernspätzle und
Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Zwei hausgem.
Fleischküchle in
Kräuterrahmsoße mit
Kartoffelgratin und
Bayrisch Kraut a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei,
Thunfisch, roten
Zwiebeln und
Vollkornbaguette a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rührei mit Kräuter,
frischem Lauchgemüse
und Salzkartoffeln (veg.)
a.c.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 (Weizen), 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.