



SPEISEPLAN KW 39

MONTAG / 21.09

MENÜ I

Linsen mit einem Paar
Saiten und Bauernspätzle
7.a.c.j.

MENÜ II

Drei Eierpfännkuchen
mit feiner Gemüsefüllung
und Salatbeilage (veg.)
a.c.gi.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Pfeffersalami und
Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Putenfleischkäse in
Bratensoße mit
Schupfnudeln und
Ratatouille 7.a.c.g.

DIENSTAG / 22.09

MENÜ I

Cordon bleu vom
Schwein mit Paprikasoße
Teigwaren und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

"Kirschmichel" -süßer
Auflauf- mit Vanillesoße
(veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Baguettebrötchen
a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit
Hackfleischsoße vom
Rind, ger. Käse und
Salatbeilage 1.a.c.g.

MITTWOCH / 23.09

MENÜ I

Kasseler Steak auf
Sauerkraut mit
Stampfkartoffeln 7.g.

MENÜ II

Seelachs- Schlemmerfilet
"Bordelaise" in
Rieslingsoße mit
Butterreis und
Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Bergkäse und
Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarische Lasagne in
Tomatensoße mit
Rahmgemüse und
Salatbeilage (veg.) a.c.g.i.

DONNERSTAG / 24.09

MENÜ I

Hähnchenschnitzel in
Currysoße mit Früchten,
dazu Rösti und Erbsen-
Fingermöhrrchen a.c.g.

MENÜ II

Gebratene
Suppenmaultäschle mit
Ei, Rauchfleischwürfeln,
Tomatensoße und
Kartoffel-Gurken-Salat
a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit buntem
Alblinsensalat und
Dinkelbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgemachtes
Kartoffelgratin mit
Birnenwürfeln,
Tomatenscheiben und
Salatbeilage (veg.) 1.a.g.

FREITAG / 25.09

MENÜ I

Krustenbraten vom
Schwein in Altbiersoße
mit zwei Semmelknödeln
und grünen Bohnen
7.a.c.g.

MENÜ II

Hähnchengeschnetzeltes
„Asia“ mit feinen Nudeln
und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Schwäbischer Wurstsalat
mit Farmerbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gnocchi in Salbeibutter
und Spaghetti in
Pilzrahmsoße, dazu
Salatbeilage (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, 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.