



SPEISEPLAN KW 43

MONTAG / 19.10

MENÜ I

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Krautsalat mit Ananas a.c.g.

MENÜ II

Schollenfilet in Zitronen-Dillsoße mit Mexikogemüse und Salzkartoffeln a.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Ei und gek. Schinken, Sesambrotchen 8.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage a.c.g.

DIENSTAG / 20.10

MENÜ I

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

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet mit gepr. Sesam, Orangensoße, dazu Schupfnudeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Lachs-Pfannkuchen Farmerbrötchen a.d.

MENÜ IV

Leichte Kost
Pilzragout mit Spargelstücken, zwei Flädle und Schonkostgemüse (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 21.10

MENÜ I

Fleischküchle mit Speckkartoffeln und frischem Möhrengemüse a.c.g.j.i.

MENÜ II

Vegetarische Frühlingsrolle in Asia-Soße mit Reis und Salatbeilage f.

MENÜ III

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

MENÜ IV

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

DONNERSTAG / 22.10

MENÜ I

Hütten- Cordon-bleu mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Ital. Salatplatte mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ciabatta 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und rote Beete a.g.

FREITAG / 23.10

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes mit Brösel- Knöpfele und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Drei Gemüse-maultaschen in Zwiebelschmelze mit Kartoffelsalat (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Bergkäse und Artischocken Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Mailänder Seelachsfilet in Tomaten-Basilikum-Soße, Tagliatelle und Grill- gemüse a.c.

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, Schwefeldioxid, 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.