



SPEISEPLAN KW 31

MONTAG / 01.08

MENÜ I

Hähnchenbrustfilet in
Pfefferrahmsoße mit
Gemüsespätzle a.c.g.i.

MENÜ II

Seelachs Grillfilet in
Minzsoße mit
Salzkartoffeln und
Karottenstiften a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Shrimps
und Käsestreifen
Farmerbrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rigatoni mit
Paprikaragout,
Rosmarin, Mozzarella
und Salatbeilage (veg.)
a.g.

DIENSTAG / 02.08

MENÜ I

Schweinerückensteak
„Jäger Art“ mit
Bauernspätzle
und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Gebratene
Grießschnitten mit
gerösteten Mandeln,
Vanillesoße und
Rhabarberkompott (veg.)
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Eier- Tomatensalat mit
Mozzarella, Basilikum
und Ciabatta a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Putenoberkeulen- Braten
in Estragonsoße mit
Schupfnudeln und
Salatbeilage a.c.g.

MITTWOCH / 03.08

MENÜ I

Panierter Seelachs mit
Remouladensoße und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Zwei hausgemachte
Fleischkühle mit Nudeln
und Mischgemüse a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat
mit Baguettebrötchen
7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kartoffel- Gemüse-
Auflauf mit Salatbeilage
(veg.) a.c.g.i.

DONNERSTAG / 04.08

MENÜ I

Kalbshacksteak in
Paprikasoße mit Reis und
Mexikogemüse g.

MENÜ II

Gebratene Maultaschen
mit Ei und Kartoffel-
Gurkensalat a.c.

MENÜ III

Supersalat
Chicken Wings, scharf,
mit versch. Salaten und
Vollkornbaguette a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit
vegetarischer
Bolognesesoße, ger. Käse
und Salatbelage a.g.f.i.

FREITAG / 05.08

MENÜ I

Zigeunergulasch vom
Rind mit hausgemachten
Knöpfele und Salatbeilage
a.c.

MENÜ II

Überbackener
Blumenkohl in frischer
Kräutersoße mit
zwei Pfannkuchen (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
frittierten
Maultaschenstreifen
Rosenbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schweinefilet in
Bratensoße mit
Kartoffelgratin und
buntem Gemüse a.c.g.i.

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.

Anbieter: Goller Fernküche

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.