



SPEISEPLAN KW 05

MONTAG / 30.01

MENÜ I

Fleischkäse in Bratensoße mit Röstzwiebel, Kässpätzle und Bohnensalat
1.7.a.c.g.

MENÜ II

Österr. Grießschmarrn mit Apfelrahmkompott (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit pan. Hähnchenschnitzel und Farmerbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veg. Filetstreifen „Stroganoff“ mit Breiten Nudeln a.c.g.

DIENSTAG / 31.01

MENÜ I

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

MENÜ II

Drei Kartoffeltaschen mit Tomaten- Mozzarella-Füllung und Rahmgemüse (veg.) a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei und Käsestreifen
Rosenbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Putenhacksteak mit Mexikogemüse und Schupfnudeln a.c.g.

MITTWOCH / 01.02

MENÜ I

Schwarzwälder Schäufole mit Leberwurst auf Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln 7.g

MENÜ II

Ital. Nudelgericht mit geriebenem Käse und Salatbeilage (veg.)
1.6.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit buntem Alblinsensalat und Fladenbrot a.k.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rinderrahmragout mit Gemüsespätzle a.c.g.

DONNERSTAG / 02.02

MENÜ I

Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit Mandelreis und Mischgemüse a.g.h.

MENÜ II

Drei Pfannkuchen mit feiner Rindfleischfüllung und buntem Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Straßburger Wurstsalat mit Baguettebrötchen
7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgemachtes Kartoffel- Gemüse-Gratin mit Tomatenwürfel und Käse überbacken (veg.) a.c.g.

FREITAG / 03.02

MENÜ I

Jägerbraten vom Rind mit Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Zwei Fleischküchle mit Wirsinggemüse und Butterkartoffeln a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebr. Maultaschenstreifen und Vollkornbaguette 1.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Panierter Fetakäse mit Tomaten- Paprika- Gemüse und Safran- Risotto (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.