



SPEISEPLAN KW 06

MONTAG / 06.02

MENÜ I

Rigatoni mit Rahm-Bolognese vom Rind, Parmesan extra und Salatbeilage a.g.i.

MENÜ II

Rotbarschfilet in Spargel-Lauchsoße mit Butterkartoffeln und Chili- Linsen a.d.g.

MENÜ III

Supersalat
Chef-Salat mit Putenschinken, Ei und Baguettebrötchen a.7.

MENÜ IV

Leichte Kost
Überbackener Fetakäse mit Tomatenrisotto (veg.) g.

DIENSTAG / 07.02

MENÜ I

Drei Maultaschen, Rindfleisch, geschmolzt mit Kartoffelsalat 7.a.c.

MENÜ II

Vier Zwetschgen- Knödel in Butterbrösel, mit Vanillesoße und Sauerkirschen (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit mariniertem Mozzarella und Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Nudelauflauf mit Käse überbacken und Grillgemüse (veg.) 1.a.c.g.i.

MITTWOCH / 08.02

MENÜ I

Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und frischem Möhrengemüse a.g.

MENÜ II

Balkanplatte mit Gyros, Cevapcici, Zwiebeln, Djuvec-Reis und Tsatsiki g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebr. Hähnchenbruststreifen und Farmerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Chili mit Reis und Salatbeilage

DONNERSTAG / 09.02

MENÜ I

Hähnchenknusper-Schnitzel mit Bratensoße, breite Nudeln und Kartoffelsalat a.c.

MENÜ II

Lasagne al Forno mit Hackfleischsoße a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Schinken-Käse- Röllchen und Vollkornbaguette 7.1.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Eieromelette mit Steinchampignons, Rahmspinat und Salzkartoffeln (veg.) c.g.

FREITAG / 10.02

MENÜ I

Rahmgulasch vom Schwein mit Bröselspätzle und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Zwei Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) 1.c.

MENÜ III

Supersalat
Paniertes Hähnchenschnitzel mit verschiedenen Salaten und Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Seelachs „Müllerin“ in Mandelbutter mit Schnittlauchkartoffeln und bayr. Kraut a.d.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, 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.