



SPEISEPLAN KW 18

MONTAG / 29.04

MENÜ I

Chicken Crossies mit Bratensoße, Teigwaren und Farmersalat 1.7.a.c.g

MENÜ II

Alaska Seelachs in Kräutersoße mit Gemüserais a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Weißbrot 6.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Eieromelette mit frischem Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 30.04

MENÜ I

Drei Maultaschen geschmolzt mit Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarren mit Mandel- Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.h.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Sesam-Shrimps und Artischocken, Vollkornbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchenspieß mit Würfelkartoffeln und frischem Lauchgemüse a.g.

MITTWOCH / 01.05

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MENÜ IV

Supersalat

Leichte Kost

DONNERSTAG / 02.05

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind mit Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Hähnchenknusper-Schnitzel mit Schupfnudeln und Rahmerbsen mit Spargelstücken a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Hähnchenfilets und Kartoffelbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tagliatelle in Pilzrahmsoße mit ger. Käse, Cocktail-Tomaten und Salatbeilage (veg.) 1.a.c.g.

FREITAG / 03.05

MENÜ I

Geschnetzelte Putenbrust „Stroganoff“ mit Röstinchen und Mischgemüse a.g.i.

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen mit Hackfleischfüllung und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 1.7.a.g.j.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei veget. Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Salatbeilage a.c.g.i.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ 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.