



SPEISEPLAN KW 20

MONTAG / 13.05

MENÜ I

Putenrahmschnitzel mit Butterkartoffeln und Sommergemüse a.g.

MENÜ II

Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Camembert, Weintrauben und gebr. Champignons, Farmerbrötchen a.g.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit Gemüsebolognese, ger. Käse extra und Salatbeilage (veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 14.05

MENÜ I

Gebr. Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Kässpätzle und Bohnensalat 1.7.a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind mit gebratenen Kartoffelecken

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Gnocchi in Safran-Gemüsesoße mit Blattspinat und Kirschtomaten (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 15.05

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Marillenknödel in Vanillesoße mit Sauerkirschen (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit mariniertem Feta, Alblinsen und Fladenbrot a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Kalbfleischklöße in Rahmsauce mit Reis und frischen Möhrenscheiben a.c.g.i

DONNERSTAG / 16.05

MENÜ I

Züricher Hähnchen-Geschnetzeltes mit Pilzen, Bröselspätzle und Farmersalat a.c.g.i.

MENÜ II

Balkanplatte mit Cevapcici, Gyros, Djuvec-Reis, Zwiebeln und Ajvar

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Käsestreifen und gerösteten Pinienkernen, Vollkornbaguette a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.

FREITAG / 17.05

MENÜ I

Fleischküchle in Paprikasoße mit Bauernspätzle und frischem Möhrengemüse a.c.

MENÜ II

Ungarischer Gulasch vom Rind mit zwei Semmelknödeln und Eisbergsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gerösteten Maultaschenstreifen und Roggenbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit Tomatenrahmsauce, Gemüse und ger. Käse (veg.) 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.

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.