



SPEISEPLAN KW 47

MONTAG / 18.11

MENÜ I

Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle
7.a.c.i.j.

MENÜ II

Paniertes Rotbarschfilet mit Rahmkartoffeln und Karotten- Kürbis- Gemüse a.c.d.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Roggen-Schrippe a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit Gemüse- Bolgnese, ger. Käse extra und Blattsalat (veg.)
1.a.g.i.

DIENSTAG / 19.11

MENÜ I

Gaisburger Marsch mit Tafelspitz vom Rind und Baguettebrötchen a.c.

MENÜ II

Drei Alpenmaultaschen (mit Schw.Fleisch und Emmentaler) geschmelzt, dazu Kartoffelsalt a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit Kartoffelbrötchen 7.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vier Semmelknödel in Champignon- Pfifferlingsoße mit frischen Kräutern und Kirschtomaten (veg.)
a.c.g.

MITTWOCH / 20.11

MENÜ I

Ungarisches Gulasch mit Zimt- Rotkohl und zwei Kartoffelklößen

MENÜ II

Zwei Fleischküchle in Pfefferrahmsoße mit Bauernspätzle Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gefülltem Lachs-pfannkuchen und Dinkelbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage (veg.) a.g.

DONNERSTAG / 21.11

MENÜ I

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Nudeln und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kirschmichel- süßer Auflauf, mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit mariniertem Feta- Käse und Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Hackbällchen in Ketchup- Currysoße mit Würfelkartoffeln und Salatbeilage a.c.

FREITAG / 22.11

MENÜ I

Schwabentopf mit Schweinefilet, Maultasche, Rahmsoße, Erbsen und Bröselspätzle a.c.g.

MENÜ II

Hoki Fischfilet in Gemüsesoße mit Reis und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit gekochtem Ei und Schinkenstreifen, Rosenbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl mit Käse überbacken, Butter- soße und Eierhaber mit Kräutern (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.