



SPEISEPLAN KW 50

MONTAG / 09.12

MENÜ I

Jägerschnitzel mit Brüselspätzle und Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in Dillrahmsoße mit zwei Kartoffelklößen und buntem Gemüse a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit veget. Fleischsalat
Wasabi- Nüssen und Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und gem.
Kartoffelsalat (veg.) a.g.i.

DIENSTAG / 10.12

MENÜ I

Drei Maultaschen vom Rind mit Kartoffel-Gurkensalat a.c.g.

MENÜ II

Gemüsepfanne „Asia“ mit Putenbruststreifen und Basmati- Reis f.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Ei, Schinken und Käsestreifen, Körnerbrötchen 1.7.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rührei mit Pilzen
Kürbis-Linsengemüse und Süßkartoffel-Schupfnudeln (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 11.12

MENÜ I

Chicken Crossies mit frischem Möhregemüse und Spätzle a.c.g.i.

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Thunfisch, Ei und roten Zwiebeln,
Baguettebrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarisches Geschnetzeltes
„Stroganoff“ mit drei Rösti und Salatbeilage a.g.f.i.

DONNERSTAG / 12.12

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind mit Rosenkohl und Butterkartoffeln a.c.g.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle geschmelzt, mit Emmentaler- Bergkäse und versch. Salaten 1.a.c.g. (veg.)

MENÜ III

Supersalat
Bayrischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Oberländer Bratwurst mit Stampfkartoffeln und Bohnenrahmgemüse c.

FREITAG / 13.12

MENÜ I

Fleischkäse mit Bratensoße, Röstzwiebel, Nudeln und Blatt- Ackersalat 7.a.c.

MENÜ II

Chili con Carne vom Rind mit Kartoffelgratin a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Putengyros, Tsatsiki und Fladenbrot a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl in Käse-Sahnesoße mit zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.1

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, l 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.