



SPEISEPLAN KW 04

MONTAG / 20.01

MENÜ I

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

MENÜ II

Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Sesambrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchenbrustfilet in Gemüesoße mit Curry-Reis und Salatbeilage
a.g.i.

DIENSTAG / 21.01

MENÜ I

Hähnchen- Cordon bleu mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat 1.7.a.c.g.

MENÜ II

Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit versch. Käsesorten und Kartoffelbrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Rohrnudeln „Penne“ mit Tomaten-Gorgonzolasoße und Kirschtomaten (veg.) a.g.

MITTWOCH / 22.01

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit drei Rösti und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne vom Rind mit Creme fraiche und Butterreis g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Bunte Gemüseplatte mit Bergkäsesocken in Schnittlauchsoße (veg.)
a.c.g.

DONNERSTAG / 23.01

MENÜ I

Schweinerückensteak in Pfefferrahmsoße mit Bröselspätzle und Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Semmelknödel in Pfifferling-Champignonsoße mit frischen Kräutern (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schwäbischer Wurstsalat mit Baguettebrötchen
7.a.c.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gemüsepfanne „Asia“ mit Putenbruststreifen und Basmati Reis f.i.

FREITAG / 24.01

MENÜ I

Gefüllte Kohlroulade mit gebratener Speckscheibe und Bratkartoffeln 7.a.

MENÜ II

Seelachsfilet mit Safransoße, Bandnudeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Lachspfanncuchen, Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.

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.