



SPEISEPLAN KW 07

MONTAG / 10.02

MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind mit zwei Semmelknödeln und Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Schweinerückensteak mit Zwiebel und Käse überbacken, Rahmsoße, Erbsen und Nudeln a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Lachsstreifen und Brötchen a.d.

MENÜ IV

Leichte Kost Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken und Tomatensoße mit Basilikum (veg.) 1.a.c.g.

DIENSTAG / 11.02

MENÜ I

Fleischküchle in Pilzrahmsoße mit drei Röstinchen und frischem Wurzelgemüse a.c.g.i.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle geschmolzt mit Bergkäse-Emmentaler und verschiedenen Salaten (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Schweizer Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost Hühnerfrikassee mit Basmati Reis und feinen Erbsen a.g.

MITTWOCH / 12.02

MENÜ I

Spaghetti Bolognese, mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage a.c.g.i.

MENÜ II

Seelachsfilet in feiner Gemüsesoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.g.d.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit gekochtem Schinken und Käsestreifem, Weißbrot 7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Blumenkohl- Käse-Medaillon mit frischer Kräutersoße, Vollkornnudeln und Rote Beete (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 13.02

MENÜ I

Hähnchenknusper-Schnitzel mit Bratensoße Bauernspätzle und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.h.

MENÜ III

Supersalat Salatcocktail „Milano“ mit Mozzarella und Ciabatta- Brötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Scholle Finkenwerder Art mit Rauchfleischwürfel, Rahmkartoffeln und Gemüse garnitur 7.a.g.

FREITAG / 14.02

MENÜ I

Krustenbraten vom Schwein in Kräuter-Senf- Jus mit Gemüse-Schupfnudeln 7.a.c.

MENÜ II

Indon. Nudelgericht Bami Goreng mit geschnetzelter Hähnchenbrust und Salatbeilage a.c.i.

MENÜ III

Supersalat Bunte Salatplatte mit Ei und ger. Pinienkernen Farmerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost Hausgemachtes Kartoffel- Gemüsegratin mit Tomatenscheiben (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.