



SPEISEPLAN KW 14

MONTAG / 31.03

MENÜ I

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

MENÜ II

Gemüsepfanne „Suzy Wong“ mit gebratenem Hähnchenfleisch und Reis f.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Weißbrot a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei vegetarische Maultaschen in Zwiebelschmelze mit Eis-Ackersalat a.c.g.i.

DIENSTAG / 01.04

MENÜ I

Putenschnitzel in Paprikasoße mit drei Kartoffelklößen und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Zwei Kalbs-Fleischküchle in Pfefferrahmsoße mit Reis und Karottenmix a.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

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

MITTWOCH / 02.04

MENÜ I

Hähnchen- Cordon bleu mit Bratensoße und Gemüse- Spätzle 1.7.a.c.g.i.

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen mit feiner Hackfleischfüllung und Kartoffel-Gurkensalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni „Romana“ mit Tomatenrahmsoße, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) 1.a.

DONNERSTAG / 03.04

MENÜ I

Gebr. Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Hörnle und Kartoffelsalat 7.a.c.

MENÜ II

Chili con Carne vom Rind mit Schmand, Kartoffelgratin und grünen Bohnen a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit fritierten Maultaschenstreifen und Sesambrotchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Kartoffeltaschen gef. mit Frischkäse- Kräuter, dazu Tomaten-Paprikaragout (vegt.) g.

FREITAG / 04.04

MENÜ I

Jägerbraten vom Schwein mit Teigwaren und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Paniertes Schollenfilet mit Käse-Sahne-Gemüse- Kartoffeln a.c.g.d.

MENÜ III

Supersalat
Ital. Salatplatte mit Salami, getr. Tomaten und Ciabatta- Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene Schupfnudeln mit Ei und Rahmbsen mit Spargelstücken (veg.) a.c.g.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ 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.