



SPEISEPLAN KW 15

MONTAG / 07.04

MENÜ I

Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsoße mit drei Kartoffelklößen und Rote Beete Salat a.g.

MENÜ II

6 Hackbällchen in frischer Kräutersoße mit Reis und Erbsen-Karotten a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei und Thunfisch, Vollkornbrötchen a.c.i.

MENÜ IV

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

DIENSTAG / 08.04

MENÜ I

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

MENÜ II

Putenoberkeulenbraten mit Würfelkartoffeln und Salatbeilage

MENÜ III

Supersalat
Griech. Dorfsalat mit Sesambrötchen a.k.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gemüsepfanne „Asia“ mit Basmati-Reis (veg.) f.i.

MITTWOCH / 09.04

MENÜ I

Fleischkühle in Pfefferrahmsoße mit Nudeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Tortellini Ricotta in Käse-Sahnesoße mit Paprika und Zuckerschoten (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Kleines paniertes Schnitzel mit verschiedenen Salaten, Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit frischem Lauchgemüse und Salzkartoffeln a.g.i.

DONNERSTAG / 10.04

MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Lasagne „al Forno“ mit Hackfleischsoße a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebratenen Champignons und Käsestreifen, Dreispitzbrötchen 1.a..g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Bunte Gemüseplatte mit Schupfnudeln und Sauce Hollandaise (veg.) a.c.g.i.

FREITAG / 11.04

MENÜ I

Rinderschmorbraten mit Semmelknödeln und bayrisch Kraut a.c.g.

MENÜ II

Kabeljaufilet in Pilzrahmsoße mit Butterkartoffeln und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei und gebr. Putenstreifen und Roggenwecke a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und Kartoffel-Gurkensalat (veg.) a.c.

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, 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.