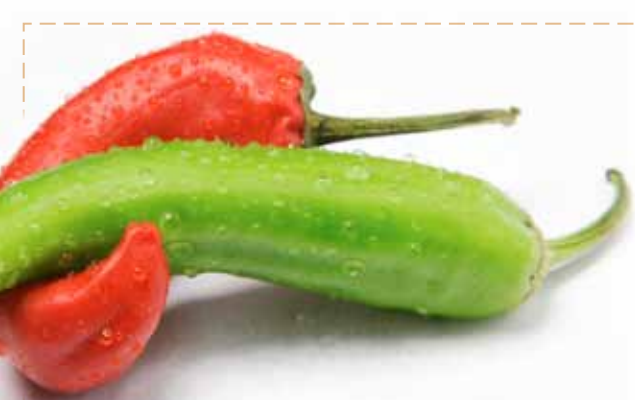




SPEISEPLAN KW 21

MONTAG / 19.05

MENÜ I

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

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen
mit Quark- Rosinen-
Füllung und Vanillesoße
(veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
getrockneten Tomaten
und mariniertem Feta,
Brötchen a.g

MENÜ IV

Leichte Kost
Indon. Nationalgericht
„Bami Goreng“ mit
Nudeln, Putenbrust-
streifen und Salatbeilage
a.c.g.

DIENSTAG / 20.05

MENÜ I

Gefülltes Schweine-
Schnitzel „Cordon bleu“
mit Paprikasoße,
Teigwaren, Kartoffel-
Gurkensalat 1.7.a.c.g.

MENÜ II

Seelachs Grillfilet in
Meerrettichsoße mit
Butterkartoffeln und
buntem Gemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Chicken
Crossis und
Baguettebrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni- Auflauf mit
Tomatensoße und
Salatbeilage (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 21.05

MENÜ I

Hausgem. Fleischküchle
in Bratensoße mit bayr.
Kraut und Schupfnudeln
a.c.g.

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit
Vollkornbaguette 7.a.j.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchenkeule mit
Mexikogemüse und
Stampfkartoffeln g.

DONNERSTAG / 22.05

MENÜ I

Hähnchen-
geschnetzeltes in
Pilzrahmsoße mit
hausgem. Spätzle und
Mischgemüse a.c.g.i.

MENÜ II

Vier Semmelknödel in
Schinkensoße mit
Rahmsauerkraut 7.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Bergkäse und
Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Gemüse-
maultaschen geschmolzt
mit Kartoffelsalat (veg.)
a.c.i.

FREITAG / 23.05

MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind
mit drei Rösti und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Spaghetti mit
Gemüsebolognese und
ger. Käse extra (veg.)
a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei und
Käsestreifen,
Roggenbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Oberländer Bratwurst
mit Rotkohl und
Kartoffelgratin
a.c.g.

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.