goller Fernküche

SPEISEPLAN KW 24

MONTAG / 09.06

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
		Supersalat	*Leichte Kost*

DIENSTAG / 10.06

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Drei Rindfleisch-Maultaschen geschmelzt mit gemischtem Kartoffelsalat a.c.g.	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.	*Supersalat* Salatplatte mit gebratenen Champignons, Baguettebrötchen a.	*Leichte Kost* Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis f.i.

MITTWOCH / 11.06

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Farmersalat a.c.g.	Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind, Schmand und Reis g.	*Supersalat* Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Weißbrot a.c.	*Leichte Kost* Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.j

DONNERSTAG / 12.06

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Grillbratwurst mit BBQ-Soße, Bratkartoffeln und Sommergemüse j.	Zwei pan. Hähnchenschnitzel mit Quark- Remoulade und Kartoffelsalat a.c.g.j.	*Supersalat* Schweizer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 1.7.a.g.j.	*Leichte Kost* Ital. Nudelgericht mit Paprikarahmsoße und geriebenem Käse (veg.) 1.a.c.g.i.

FREITAG / 13.06

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Krustenbraten in Kräuter-Senf-Jus mit hausgem. Knöpfle und Krautsalat 7.a.c.	Alaska Seelachsfilet in Limonensoße mit Gemüsenudeln a.c.g.	*Supersalat* Salatplatte mit Chicken Crossis und Rosenbrötchen a.c.	*Leichte Kost* Kartoffelauflauf mit mediterranem Gemüse und Rosmarin (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.