goller Fernküche

SPEISEPLAN KW 36

MONTAG / 01.09

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Spaghetti mit Rindfleischbolognese ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.i.	Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten- Mozzarella und buntem Rahmgemüse (veg). a.g.	*Supersalat* Bayrischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.c.	*Leichte Kost* Hoki Fischfilet „Müllerin“ mit Käse-Sahne-Kartoffeln und Brokkoli a.d.g.

DIENSTAG / 02.09

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Rahmgulasch vom Rind mit hausgemachten Knöpfle und Mischgemüse a.c.i.	Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	*Supersalat* Bunte Salatplatte mit Räucherlachs und Dreispitzbrötchen a.	*Leichte Kost* Rührei mit Pilzragout und Salzkartoffeln (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 03.09

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Drei Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Kartoffelsalat a.c.	Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfel- Kompott (veg.) a.c.g.	*Supersalat* Salatplatte mit mariniertem Feta und Körnerbrötchen a.g.	*Leichte Kost* Kalbsbratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin a.c.g.

DONNERSTAG / 04.09

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Hähnchenschnitzel Cordon- bleu mit Bratensoße, gebr. Kartoffeln und Farmersalat 1.7.a.c.g.	Feine Nudelpfanne mit Erdnussbuttersoße, Champignons und frischem Gemüse (veg.) a.e.g.	*Supersalat* Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen, Ei und Baguettebrötchen 7.a.c.	*Leichte Kost* Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße, drei Rösti und Rote Beete a.c.g.

FREITAG / 05.09

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Hausgemachtes Fleischküchle in Kräuter-Senf- Jus mit Bauernspätzle und Endiviensalat a.c.g.	Rhein. Sauerbraten vom Rind mit Mandeln, Rosinen, Apfelrotkohl und Semmelknödeln a.c.g.	*Supersalat* Kleines paniertes Schnitzel mit verschiedenen Salaten, Brötchen a.c.g.	*Leichte Kost* Zwei veg. Schnitzel mit Käse gefüllt, Joghurt-Kräutersoße, Paella- Reis und Salatbeilage (veg.) a.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.