



SPEISEPLAN KW 37

MONTAG / 08.09

MENÜ I

Grillbratwurst mit BBQ-Soße, Würfelfkartoffeln und Krautsalat

MENÜ II

Putenschnitzel in Kräuterrahmsoße mit hausgem. Knöpfele und Grillgemüse 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Schwarzwälder Rauchfleisch, Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Frühlingsrolle mit süß- saurer Soße, Reis und Salatbeilage f.i.

DIENSTAG / 09.09

MENÜ I

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Österreichischer Grießschmarren mit Apfelrahmkompott (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit verschiedenen Käsesorten und Ciabatta 1.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hackbraten in Schmortgemüsesoße mit Polenta- Taler a.c.g.

MITTWOCH / 10.09

MENÜ I

Hähnchen- Gyros mit Zwiebelwürfel, Djuvec-Reis und Tsatsiki g.

MENÜ II

Gebratene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat a.c.

MENÜ III

Supersalat
Multivitaminsalat mit Gemüse- Nuggets und Körnerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) 1.a.c.g.

DONNERSTAG / 11.09

MENÜ I

Jägerbraten vom Schwein mit Rösti und Rahmbohnen a.c.g.

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen mit Hackfleisch-Gemüsefüllung (Rind) und Sommersalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Tessiner Wurstsalat mit Rauchfleisch und Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rote Paprikaschote gef. mit Datteln und Feigen in Currysoße, mit Salzkartoffeln und Karottenstiften (veg.) c.g.

FREITAG / 12.09

MENÜ I

Gegrillter Schweinehals in Balsamico- Jus mit Gemüse- Schupfnudeln 7.a.c.

MENÜ II

Bunte Gnocchi in Gorgonzolasoße mit Gurkensalat (veg.) a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Sesambrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Seelachs „Müllerin“ in Dillrahmsoße mit Schnittlauchkartoffeln und Salatbeilage a.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.