



SPEISEPLAN KW 42

MONTAG / 13.10

MENÜ I

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Krautsalat mit Ananas a.c.g.

MENÜ II

Schollenfilet in Zitronen-Dillsoße mit Mexikogemüse und Salzkartoffeln a.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Ei und gek. Schinken, Sesambrotchen 7.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni- Auflauf mit Gemüwestreifen und Käse überbacken, Tomatensoße (veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 14.10

MENÜ I

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

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Sesam, Orangensoße, Schupfnudeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Lachspfanncuchen Farmerbrötchen a.d.

MENÜ IV

Leichte Kost
Pilzragout mit Spargelstücken, zwei Flädle und buntem Gemüse (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 15.10

MENÜ I

Fleischküchle mit Speckkartoffeln und frischem Möhrengemüse a.c.g.j.i.

MENÜ II

Vegetarische Frühlingsrolle in Asia-Soße mit Reis und buntem Maissalat f.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit Hackfleisch-Gemüesoße vom Rind, ger. Käse a.c.g.i.

DONNERSTAG / 16.10

MENÜ I

Hähnchen-Knusperschnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Ital. Salatplatte mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ciabatta 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Alblinsengericht mit frischem Gemüse, Joghurt-Dip und Vollkorn- Teigwaren (veg.) a.c.g.

FREITAG / 17.10

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes mit Brösel- Knöpfe und Sommersalat a.c.g.

MENÜ II

Drei Gemüsemaultaschen in Zwiebelschmelze mit Kartoffelsalat (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Bergkäse und Artischocken, Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Mailänder Seelachsfilet in Tomaten- Basilikum-Soße, Tagliatelle und Grillgemüse a.c.

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, 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.