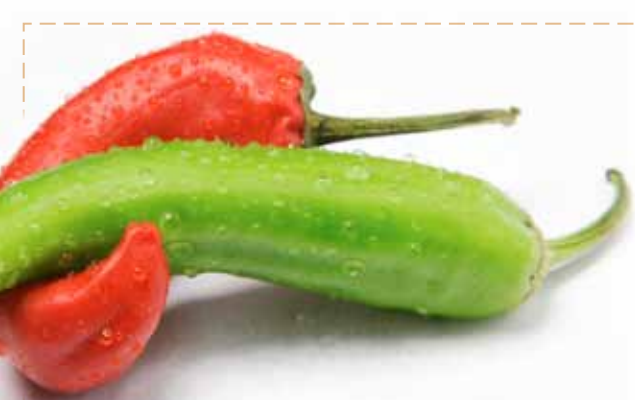




SPEISEPLAN KW 44

MONTAG / 27.10

MENÜ I

Spaghetti „Carbonara“ in Käse-Sahnesoße mit Rauchfleischwürfel und Farmersalat 1.a.c.g.

MENÜ II

Hirschgulasch mit zwei Kartoffelklößen und Birne- Preiselbeeren a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei, Melone und Käsestreifen, Brötchen 1.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgem. Kartoffel-Gemüsegratin mit Tomatenscheiben und Käse überbacken (veg.) a.g.i.

DIENSTAG / 28.10

MENÜ I

Fleischkäse mit Bratensoße, Röstzwiebel, Hörnle und Kartoffelsalat 1.7.a.g.

MENÜ II

Rotbarschfilet in Dillrahmssoße mit Salzkartoffeln und Bohnengemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Gyros-Streifen, Tsatsiki und Fladenbrot a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni mit Tomaten-Paprikaragout, Rosmarin, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) 1.a.c.

MITTWOCH / 29.10

MENÜ I

Paniertes Putenschnitzel mit frischem Möhrengemüse und hausgem. Spätzle a.c.g.

MENÜ II

Gebratene vegetarische Maultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Camembert und Weintrauben, Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit Butterkartoffeln und grünen Bohnen a.g.

DONNERSTAG / 30.10

MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind mit breiten Nudeln und Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Gebratene Hähnchen-Keule in Paprikasoße mit Paella-Reis a.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl und Rosenkohl in Safransoße mit frischen Kräutern und Eierhaber (veg.) a.c.g.

FREITAG / 31.10

MENÜ I

Schweinefilet in Pilzrahmssoße mit drei Rösti und Salatbeilage a.g.

MENÜ II

Apfeltasche mit Vanillesoße und Himbeeren Veg. 1. a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Olivenbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rindfleischfrikadelle mit Rahmbohnen und Bratkartoffeln 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, 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.