



SPEISEPLAN KW 46

MONTAG / 10.11

MENÜ I

Penne mit Rindfleisch-Bolognese, ger. Käse extra und Bohnensalat a.g.i.

MENÜ II

Tortellini- Auflauf mit Grillgemüse (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Salami und Artischocken, Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße Spinat und Butterkartoffeln a.g.

DIENSTAG / 11.11

MENÜ I

Chicken Crossies mit frischem Möhrengemüse und hausgem. Knöpfle a.c.g.i.

MENÜ II

Zwei Currywürste in Ketchupsoße mit Kartoffelsalat, Sesambrotchen a.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Ei und Ciabatta a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti in Tomatensoße und Gnocchi in Salbeibutter (veg.) a.c.i.

MITTWOCH / 12.11

MENÜ I

Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsoße mit Bröselspätzle und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Chili sin Carne mit Kartoffelgratin (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Ei, Hirtenkäse und Weißbrot a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Curryreis und Rote Beete a.g.

DONNERSTAG / 13.11

MENÜ I

Emmentaler Maultaschen mit Zwiebschmelze und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in Mandelbutter mit Rahmkartoffeln und frischem Kürbis-Lauch-Gemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit gefülltem Schinkenröllchen und Roggen- Schrippe 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße und Salatbeilage (veg.) a.c.g.i.

FREITAG / 14.11

MENÜ I

Schweinekrusten- braten in Biersoße mit Krautschupfnudeln a.c.

MENÜ II

Rigatoni in Tomatensoße mit Bergkäse und Emmentaler überbacken, Salatbeilage (veg.) a.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Gemüse- Nuggets, Farmerbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchenkeule in Kräutersoße mit Stampfkartoffeln und Lauchgemüse 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, 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.