



SPEISEPLAN KW 47

MONTAG / 17.11

MENÜ I

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

MENÜ II

Paniertes Rotbarschfilet
mit Rahmkartoffeln und
Karotten- Kürbis-
Gemüse a.c.d.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
gebratenen
Putenbruststreifen und
Roggen-Schrippe a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit Gemüse-
Bolognese, ger. Käse extra
und Blattsalat (veg.)
1.a.g.i.

DIENSTAG / 18.11

MENÜ I

Gaisburger Marsch mit
Tafelspitz vom Rind und
Baguettebrötchen a.c.

MENÜ II

Suppenmauläschle
gebraten mit Ei,
Rauchfleischwürfeln,
Tomatenrahmsoße und
Farmersalat 7.a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit
Kartoffelbrötchen 7.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vier Semmelknödel in
Champignon-
Pfifferlingsoße mit
frischen Kräutern und
Kirschtomaten (veg.)
a.c.g.

MITTWOCH / 19.11

MENÜ I

Ungarisches Gulasch
vom Rind mit Zimt-
Rotkohl und zwei
Kartoffelklößen

MENÜ II

Zwei Fleischküchle in
Pfefferrahmsoße mit
Bauernspätzle
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gefülltem
Lachs-pfannkuchen und
Dinkelbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

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

DONNERSTAG / 20.11

MENÜ I

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

MENÜ II

Kirschmichel- süßer
Auflauf, mit Vanillesoße
(veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
mariniertem Feta- Käse
und Baguettebrötchen
a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Hackbällchen in
Ketchup- Currysoße mit
Würfelkartoffeln und
Salatbeilage a.c.

FREITAG / 21.11

MENÜ I

Schwabentopf mit
Schweinefilet,
Maultasche, Rahmsoße,
Erbsen und Bröselspätzle
a.c.g.

MENÜ II

Hoki Fischfilet in
Gemüsesoße mit Reis
und Salatbeilage a.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit gekochtem
Ei und Schinkenstreifen,
Rosenbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl mit Käse
überbacken, Butter- soße
und Eierhaber mit
Kräutern (veg.) 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 Lieferstag bis 9.00 Uhr.

Änderungen vorbehalten.

Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkuiche.de | www.goller-fernkuiche.de

täglich frisch gekocht.