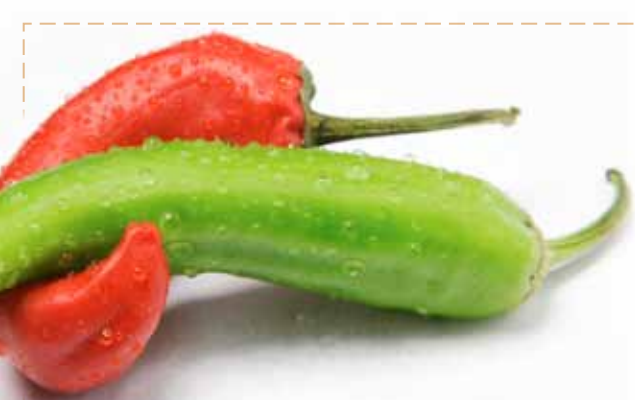




SPEISEPLAN KW 49

MONTAG / 01.12

MENÜ I

Ungarischer Gulasch vom Rind mit drei Rösti und Krautsalat mit Ananas a.g.

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit Kürbis-Lauchgemüse und Mandelreis a.g.h.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei und Schinkenstreifen, Kartoffelbrötchen 7.a

MENÜ IV

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

DIENSTAG / 02.12

MENÜ I

Hähnchen-Geschnetzeltes in Tomatenrahmsoße mit Schmetterlingsnudeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfel-Maracujamus (veg.) a.c.g.h.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Olivenbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Alaska Seelachsfilet in Gemüsesoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.c.g.

MITTWOCH / 03.12

MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.

MENÜ II

Hackfleischspieß in Schmorgemüsesoße mit Polentataler und Karottenscheiben a.c.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Hähncheninnenfilets und Farmerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Grillgemüse (veg.) a.c.g.i.

DONNERSTAG / 04.12

MENÜ I

Fleischkühle mit Bratensoße, Rahmspinat und breite Nudeln a.c.g.i.

MENÜ II

Paniertes Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Kapern, Zitrone, Butter-Kartoffeln und Farmersalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Straßburger Wurstsalat mit Baguettebrötchen a.j.1.7.

MENÜ IV

Leichte Kost
Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße, Reis und Fingermöhrrchen (veg.) a.f.

FREITAG / 05.12

MENÜ I

Gemüserahm- Eintopf mit einem Paar Saiten und Baguettebrötchen a.c.g.i.

MENÜ II

Kalbsbraten in Kräuter-Senf- Jus mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Thunfisch und roten Zwiebeln, Rosenbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tagliatelle in Steinchampignon-Rahmsoße mit Cockailtomaten, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) 1.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, 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.

Anfragen an: **Fernküche Goller**

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

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

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

täglich frisch gekocht.