



SPEISEPLAN KW 04

MONTAG / 19.01

MENÜ I

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

MENÜ II

Vier Eierpfannkuchen
mit gerösteten Mandeln
und Apfelkompott (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Sesambrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchenbrustfilet in
Gemüsesoße mit Curry-
Reis und Salatbeilage
a.c.g.i.

DIENSTAG / 20.01

MENÜ I

Hähnchen- Cordon bleu
mit Bratensoße,
Teigwaren und
Kartoffelsalat 1.7.a.c.g.

MENÜ II

Lammbraten mit
Rosmarinkartoffeln und
grünen Bohnen

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit versch.
Käsesorten und
Kartoffelbrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Rohrnudeln „Penne“
mit Tomaten-
Gorgonzolasoße und
Kirschtomaten (veg.) a.g.

MITTWOCH / 21.01

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes vom
Schwein mit drei Rösti
und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne vom
Rind mit Creme fraiche
und Butterreis g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Gyrosstreifen, Tsatsiki
und Fladenbrot
a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Bunte Gemüseplatte mit
Bergkäsenocken in
Schnittlauchsoße (veg.)
a.c.g.

DONNERSTAG / 22.01

MENÜ I

Schweinerückensteak in
pikanter Paprikasoße mit
Bröselspätzle und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Semmelknödel in
Pfifferling-
Champignonsoße mit
frischen Kräutern (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schwäbischer Wurstsalat
mit Baguettebrötchen
7.a.c.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gemüsepfanne „Asia“
mit Putenbruststreifen
und Basmati Reis f.i.

FREITAG / 23.01

MENÜ I

Gefüllte Kohlroulade mit
gebratener Speckscheibe
und Bratkartoffeln 7.a.

MENÜ II

Seelachsfilet mit
Safranoße, Bandnudeln
und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Lachspfannkuchen,
Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene
Gemüsemaultaschen mit
Ei und buntem
Kartoffelsalat (veg.) 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 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.