



SPEISEPLAN KW 08

MONTAG / 16.02

MENÜ I

Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage a.c.i.

MENÜ II

Seelachs- Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Pfeffer-Limonensoße mit Rosenkohl und Butterkartoffeln a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Cevapcici, Ajvar und Fladenbrot a.c.g.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl in Kräutersoße mit Käse überbacken und Eierhaber (veg.) 1.a.c.g.

DIENSTAG / 17.02

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Topfenschmarrn (mit Quark) Rosinen und Pflaumenkompott (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Fetakäse und Weintrauben, Brötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Hackbällchen in Gemüse-Curry mit Erdnußbutter und Reis g.i.

MITTWOCH / 18.02

MENÜ I

Kalbshacksteak in Kräuter- Rahmsoße mit drei Rösti und Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Schwäbische Linsenplatte mit Saiten, Rauchfleisch und Bauernspätzle 7.a.f.c.

MENÜ III

Supersalat
Matjes-Filet „Hausfrauen Art“ mit versch. Salaten und Weißbrot a.d.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rigatoni mit Gemüsebolognese, ger. Käse extra und Blattsalat (veg.) a.c.i.

DONNERSTAG / 19.02

MENÜ I

Jägerbraten vom Rind mit Mexikogemüse und zwei Semmelknödeln a.c.g.

MENÜ II

Zwei Currywürste mit Ketchupsoße, Kartoffelsalat und Sesambrotchen a.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit frittierten Maultaschenstreifen und Dinkelbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Lasagne in Tomatenrahmsoße mit Pestonudeln a.c.g.

FREITAG / 20.02

MENÜ I

Bunter Gemüserahmeintopf mit einem Paar Saiten und Baguettebrötchen 7.a.g.i.

MENÜ II

Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsoße mit Butterkartoffeln und rote Beete a.j.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Rosenbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tortellini- Auflauf mit Tomaten-Paprikaragout (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 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.