



SPEISEPLAN KW 10

MONTAG / 02.03

MENÜ I

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

MENÜ II

Ital. Nudelgericht mit
Hackfleischsoße vom
Rind und Käse
überbacken, Salatbeilage
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Schinken
und Käsestreifen,
Sesambrötchen 1.7.a.k.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Blumenkohl- Käse-
Medaillons mit versch.
Salaten (veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 03.03

MENÜ I

Hähnchenknusper-
Schnitzel mit Bratensoße,
Nudeln und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Wiener Apfelstrudel mit
Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit
Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hackbraten mit
Bratkartoffeln und
Bohngengemüse a.c.

MITTWOCH / 04.03

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind,
mit Preiselbeersöße,
Apfelrotkohl und
Butterkartoffeln a.g.

MENÜ II

Maultaschen-
Gemüsepfanne in
Kräuterbutter gebraten
mit buntem
Kartoffelsalat a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Chicken-
Wings, Pinienkernen und
Weißbrot a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rührei mit frischen
Kräutern,
Wirsinggemüse und
hausgem. Knöpfe (veg.)
a.c.g.

DONNERSTAG / 05.03

MENÜ I

Rindfleischfrikadelle in
Rahmsoße mit
Kässpätzle und
Farmersalat 1.a.c.g.

MENÜ II

Alaska Seelachs in
Safran- Schnittlauch-
Soße mit Pistazien- Reis
und Brokkoli a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit
Thunfisch und Oliven,
Kartoffelbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Hackbällchen in
Schmorgemüse-
Soße mit Herzogin-
Kartoffeln a.c.

FREITAG / 06.03

MENÜ I

Gegrillter Schweinehals
in Kräuter-Senf-Jus, mit
Kartoffelgratin und
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Hähnchenbrust-
Geschetztes in
Paprikasoße und
Gemüsespätzle a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Hähnchenfilets und
Brötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni „Romana“
mit Erbsen,
Tomatensoße und ger.
Bergkäse, Salatbeilage
(veg.) 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.