



SPEISEPLAN KW 11

MONTAG / 09.03

MENÜ I

Spaghetti „Carbonara“ in Käse- Sahnesoße mit Rauchfleischwürfel und Farmersalat 1.a.c.g.

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet „Bombay“ in pikanter Gemüse- Sahnensauce mit drei Röstinchen und frischen Karottenwürfel a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Brokkoli- Käse- Nuggets und Baguettebrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl- Curry mit Gemüse und Eierhaver mit Kräuter (veg.) a.c.g.i.

DIENSTAG / 10.03

MENÜ I

Hausgemachtes Fleischküchle in Bratensoße mit Bayr. Kraut und Butterkartoffeln a.c.g.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle geschmolzt, mit Bergkäse- Emmentaler und versch. Salaten (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit Kutscherbrötchen 1.7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kabeljaufilet in Pilzrahmsauce mit Reis und buntem Gemüse a.g.h.

MITTWOCH / 11.03

MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit bunten Linsen und Sonnenblumenkernen, Kartoffelbrötchen a.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit Schupfnudeln und Sommergemüse 7.a.c.

DONNERSTAG / 12.03

MENÜ I

Kasseler Rücken mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 7.g.

MENÜ II

Zwei panierte Putenschnitzel mit Port. Ketchup und gem. Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebel und Paprika, Brötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rigatoni in Kräuterrahmsauce mit Kirschtomaten und Erbsen (veg.) 1.a.c.g.

FREITAG / 13.03

MENÜ I

Jägerbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzle und Endiviensalat a.c.g.

MENÜ II

Schweinefilet in Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Rahmspinat g.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit, Ei und Käsestreifen, Farmerbrötchen 1.7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei vegetarische Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Blattsalat a.c.g.i.

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.

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.