



SPEISEPLAN KW 38

MONTAG / 14.09

MENÜ I

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

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen
mit feiner Gemüsefüllung
und Gurkensalat (veg.)
a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei,
Schinkenstreifen,
gerösteten Pinienkernen
und Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Fischroulade "Julienne"
in Safransoße mit
Salzkartoffeln und
Grillgemüse a.c.g.

DIENSTAG / 15.09

MENÜ I

Cordon bleu vom
Schwein mit Bratensoße
Teigwaren und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

"Kirschmichel" (süßer
Auflauf) mit Vanillesoße
(veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Baguettebrötchen
a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit
Hackfleischsoße vom
Rind, ger. Käse und
Salatbeilage 1.a.c.g.

MITTWOCH / 16.09

MENÜ I

Kasseler Braten auf
Sauerkraut mit
Stampfkartoffeln 7.g.

MENÜ II

Seelachs- Schlemmerfilet
„Bordelaise“ in
Dillsahnesoße mit
Butterreis und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Bergkäse und
Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarische Lasagne in
Tomatensoße mit
Salatbeilage (veg.) a.c.g.i.

DONNERSTAG / 17.09

MENÜ I

Hähnchenschnitzel in
leichter Currysoße mit
Rösti und Erbsen-
Fingermöhrchen a.c.g.

MENÜ II

Gebratene
Suppenmaultasche mit
Ei, Rauchfleischwürfel,
Tomatensoße und
Kartoffel- Gurken- Salat
a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit bunten
Alblinsen und
Dinkelbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgemachtes
Kartoffelgratin mit
Birnenwürfel
Tomatenscheiben und
Salatbeilage (veg.) 1. a.g.

FREITAG / 18.09

MENÜ I

Krustenbraten vom
Schwein mit zwei
Semmelknödeln und
grünen Bohnen 7.a.c.g.

MENÜ II

Putengeschnetzeltes
„Asia“ mit feinen Nudeln
a.g.

MENÜ III

Supersalat
Schwäbischer Wurstsalat
mit Farmerbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gnocchi in Salbeibutter
und Spaghetti in
Möhrenbolognese,
Salatbeilage (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.