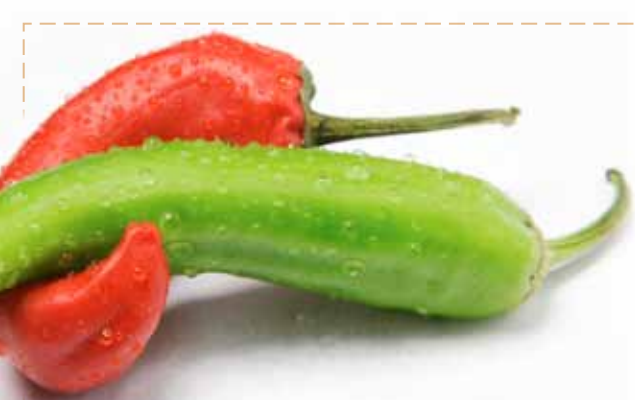




SPEISEPLAN KW 40

MONTAG / 28.09

MENÜ I

Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.

MENÜ II

Alaska- Seelachs in Mandelbutter mit Rahmkartoffeln und Sommergemüse a.d.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen, gekochtem Ei und Weißbrot a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Spiegeleier mit Spinat und Salzkartoffeln (veg.) c.g.

DIENSTAG / 29.09

MENÜ I

Chicken Crossies mit Butterkartoffeln und Rahmgemüse a.c.g.i.

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit Laugenweckle 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl mit gekochtem Schinken, frischer Kräutersoße und zwei Pfannkuchen 7.a.c.g.

MITTWOCH / 30.09

MENÜ I

Rinderhacksteak in Pfefferrahmsoße mit Teigwaren und gem. Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Linsensuppentopf mit Gemüse und einer Krakauer Wurst, Baguettebrötchen 7.a.i.j.

MENÜ III

Supersalat
Kleines paniertes Schnitzel mit versch. Salaten und Brötchen

MENÜ IV

Leichte Kost
Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse und Joghurt-Dip (veg.) a.c.g.i.

DONNERSTAG / 01.10

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind in Preiselbeerssoße mit Zimtrübkohl und Semmelknödeln a.c.g.

MENÜ II

Zwei Currywürste mit Ketchup- Soße, Kartoffelsalat und Baguettebrötchen a.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Vollkornbaguette a.c.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit mediterranem Gemüse, Tomatensoße und geriebenem Käse (veg.) 1.a.g.i.

FREITAG / 02.10

MENÜ I

Rahmgulasch mit drei Röstl und Sommersalat a.c.g.

MENÜ II

Kalbsbratwurst mit Soße, Lauchgemüse und Salzkartoffeln 8.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Brokkoli- Käse- Nuggets, Dreispitzbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit Gemüse-Bolognese, ger. Käse extra und Sommersalat a.g.i. Veget.

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.