

goller Fernküche

SPEISEPLAN KW 47

MONTAG / 16.11

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.i.j.	Paniertes Rotbarschfilet mit Rahmkartoffeln und Karotten- Kürbis-Gemüse a.c.d.g.	*Supersalat* Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Roggen-Schrippe a.	*Leichte Kost* Spaghetti mit Gemüse-Bolgnese, ger. Käse extra und Blattsalat (veg.) 1.a.g.i.

DIENSTAG / 17.11

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Tafelspitz in frischer Kräutersoße, mit Bouillo n-Gemüsekartoffeln a.g.i.	Suppenmaultäschle gebraten mit Ei, Rauchfleischwürfeln, Tomatenrahmsoße und Farmersalat 7.a.c.g.i.	*Supersalat* Bunter Wurstsalat mit Kartoffelbrötchen 7.	*Leichte Kost* Vier Semmelknödel in Champignon-Pfifferlingsoße mit frischen Kräutern und Kirschtomaten (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 18.11

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Ungarisches Gulasch vom Rind mit Zimt-Rotkohl und zwei Kartoffelklößen	Zwei Fleischküchle in Pfefferrahmsoße mit Bauernspätzle Salatbeilage a.c.g.	*Supersalat* Salatplatte mit gefülltem Lachs-pfannkuchen und Dinkelbrötchen a.c.g.	*Leichte Kost* Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage (veg.) a.g.

DONNERSTAG / 19.11

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Nudeln und Kartoffelsalat a.c.g.	Kirschmichel- süßer Auflauf, mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.	*Supersalat* Salatplatte mit mariniertem Feta- Käse und Baguettebrötchen a.g.	*Leichte Kost* Veget. Hackbällchen in Ketchup- Currysoße mit Würfelkartoffeln und Salatbeilage a.c.

FREITAG / 20.11

MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	MENÜ IV
Schwabentopf mit Schweinefilet, Maultasche, Rahmsoße, Erbsen und Bröselspätzle a.c.g.	Hoki Fischfilet in Gemüsesoße mit Reis und Salatbeilage a.g.	*Supersalat* Chefsalat mit gekochtem Ei und Schinkenstreifen, Rosenbrötchen 7.a.	*Leichte Kost* Blumenkohl mit Käse überbacken, Butter- soße und Eierhaber mit Kräutern (veg.) a.c.g.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ 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.