



SPEISEPLAN KW 49

MONTAG / 03.12

MENÜ I

Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße, Parmesan extra und Salatbeilage 1.a.g.i.

MENÜ II

Rahmlinsen mit Puten-Saiten und Bauernspätzle a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Weißbrot 1.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Erdnußpfännle mit Gemüse, Curry, Safran und Basmati-Reis (veg.) g.

DIENSTAG / 04.12

MENÜ I

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

MENÜ II

Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfel-Vanille-Kompott (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Gyros-Streifen, Tsatsiki und Fladenbrot a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähncheninnenfilets in Minzsoße mit Rosmarin-Kartoffeln und Salatbeilage a.g.

MITTWOCH / 05.12

MENÜ I

Kasseler Nacken und Leberwurst mit Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 7.g.

MENÜ II

Panierte Scholle mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit frittierten Maultaschenscheiben und Baguettebrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tagliatelle in Steinchampignon-Rahmsoße mit Cocktailtomaten, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) 1.a.c.g.

DONNERSTAG / 06.12

MENÜ I

Kalbshacksteak in Zwiebelsoße mit Semmelknödeln und Wurzelgemüse a.c.

MENÜ II

Weihnachtsmenü: Schweinefilet in Pilzrahmsoße, mit Bröselspätzle, Kartoffelgratin und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot 1.7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gnocchi in Tomaten-Gorgonzolasoße mit Blattspinat (veg.) a.c.g.

FREITAG / 07.12

MENÜ I

Zigeunerbraten vom Rind mit Spiralnudeln und Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Gemüseschnitzel mit Spargel und Käse überbacken, Tomatensoße und Lauchnudeln (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Rotweintunke und Vollkornbaguette a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Zitronensoße mit Petersiliekartoffeln und Salatbeilage a.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 (Weizen), 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.

An Fernküche Goller.

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkuetze.de | www.goller-fernkuetze.de

täglich frisch gekocht.