



SPEISEPLAN KW 18

MONTAG / 29.04

MENÜ I

Chicken Crossies mit
Bratensoße, Teigwaren
und Farmersalat 1.7.a.c.g

MENÜ II

Alaska Seelachs in
Kräutersoße mit
Gemüsereis a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Weißbrot 6.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Eieromelette mit
frischem Möhrengemüse
und Stampfkartoffeln
(veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 30.04

MENÜ I

Drei Maultaschen
geschmolzt mit
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarren mit
Mandel- Rosinen und
Apfelmus mit Maracuja
(veg.) a.c.g.h.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Sesam-
Shrimps und
Artischocken,
Vollkornbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchenspieß mit
Würfelkartoffeln und
frischem Lauchgemüse
a.g.

MITTWOCH / 01.05

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind
mit Bauernspätzle und
Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Hähnchenknusper-
Schnitzel mit
Schupfnudeln und
Rahmerbsen mit
Spargelstücken a.c.g.

MENÜ III

Supersalat

MENÜ IV

Leichte Kost

DONNERSTAG / 02.05

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind
mit Bauernspätzle und
Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Hähnchenknusper-
Schnitzel mit
Schupfnudeln und
Rahmerbsen mit
Spargelstücken a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Hähnchenfilets und
Kartoffelbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Tagliatelle in
Pilzrahmsauce mit ger.
Käse, Cocktail-Tomaten
und Salatbeilage (veg.)
1.a.c.g.

FREITAG / 03.05

MENÜ I

Geschnetzelte Putenbrust
„Stroganoff“ mit
Röstinchen und
Mischgemüse a.g.i.

MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen
mit Hackfleischfüllung
und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit
Farmerbrötchen 1.7.a.g.j.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei veget. Maultaschen
mit Tomaten und Käse
überbacken, dazu
Salatbeilage 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, 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.