



SPEISEPLAN KW 24

MONTAG / 09.06

MENÜ I

MENÜ II

MENÜ III

MENÜ IV

Supersalat

Leichte Kost

DIENSTAG / 10.06

MENÜ I

Drei Rindfleisch-Maultaschen geschmelzt mit gemischtem Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebratenen Champignons, Baguettebrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis f.i.

MITTWOCH / 11.06

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind, Schmand und Reis g.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Weißbrot a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.j

DONNERSTAG / 12.06

MENÜ I

Grillbratwurst mit BBQ-Soße, Bratkartoffeln und Sommergemüse j.

MENÜ II

Zwei pan. Hähnchenschnitzel mit Quark- Remoulade und Kartoffelsalat a.c.g.j.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit Paprikarahmsoße und geriebenem Käse (veg.) 1.a.c.g.i.

FREITAG / 13.06

MENÜ I

Krustenbraten in Kräuter-Senf-Jus mit hausgem. Knöpfe und Krautsalat 7.a.c.

MENÜ II

Alaska Seelachsfilet in Limonensoße mit Gemüsenudeln a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Chicken Crossis und Rosenbrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kartoffelauflauf mit mediterranem Gemüse und Rosmarin (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.