



SPEISEPLAN KW 34

MONTAG / 18.08

MENÜ I

Rahmgulasch mit Pilzen, drei Kartoffelklößen und Krautsalat mit Ananas a.c.g.

MENÜ II

Penne "Romana" mit Tomatensoße, feinen Erbsen und ger. Käse (veg.) 1.a.g.

MENÜ III

Supersalat Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Kalbshacksteak mit Niedernauer Kartoffeln und Mexikogemüse

DIENSTAG / 19.08

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und buntem Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

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

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost Gemüsepfanne "Asia" mit Putenbruststreifen und Basmati- Reis f.

MITTWOCH / 20.08

MENÜ I

Hähncheninnenfilet in Pfeffer- Gorgonzola-Soße mit Butterkartoffeln und Salatbeilage a.g.

MENÜ II

Schwabentopf mit Schweinefilet und Maultasche, dazu Bröselspätzle a.c.g. MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Cevapcici, Ajvar und Olivenbaguette MENÜ IV

Leichte Kost Geröstete Gemüsemaultaschen mit Ei und Kartoffelsalat (veg.) a.c.

DONNERSTAG / 21.08

MENÜ I

Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.j.

MENÜ II

Seelachsfilet in Rieslingsoße mit Snittlauchkartoffeln und buntem Maissalat a.g.

MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Chicken Nuggets und Farmerbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken, Paprikasoße und Salatbeilage (veg.) 1.a.c.g.

FREITAG / 22.08

MENÜ I

Krustenbraten in Biersoße mit Rahmsauerkraut und Schupfnudeln a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne vom Rind, mit Würfelkartoffeln und Gurkensalat

MENÜ III

Supersalat Bunte Salatplatte mit Schinkenstreifen und Roggenweckle 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost Zwei Blumenkohl- Käse-Medaillons mit verschiedenen Salaten (veg.) a.c.g.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch a.g.

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.