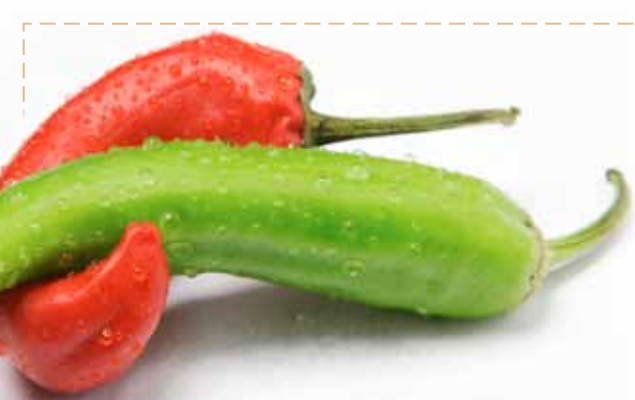




SPEISEPLAN KW 35

MONTAG / 25.08

MENÜ I

"Penne" mit
Rahmbolognese vom
Rind, ger. Käse extra und
Salatbeilage 1.a.c.g.i.

MENÜ II

Schwäbischer
Ofenschlupfer mit Äpfel-
Rosinen und Vanillesoße
(veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
mariniertem Hirtenkäse,
Peperoni, Zwiebeln und
Brötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Filetgulasch mit
Gemüseschupfnudeln
a.c.i.

DIENSTAG / 26.08

MENÜ I

Panierter Seelachs mit
Remouladensoße und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Holzfäller Steak mit
Mais, Paprika und
Bauernspätzle
a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebr.
Steinchampignons und
Kräuterquark,
Dinkelbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Bunte Tortelloni mit
Tomaten und Käse
überbacken, Salatbeilage
(veg.) 1.a.g.i.

MITTWOCH / 27.08

MENÜ I

Fleischkäse in
Zwiebelsoße mit
Butterkartoffeln und
Mischgemüse 7.i.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle mit
Bergkäse und
Emmentaler, geschmolzt,
mit versch. Salaten (veg.)
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Putenschinkenstreifen
und Sesambrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hühnerfrikassee mit
Curry- Reis und Brokkoli
a.g.

DONNERSTAG / 28.08

MENÜ I

Jägerbraten mit
Apfelrotkohl und Spätzle
a.c.

MENÜ II

Zwei panierte
Hähnchenschnitzel mit
Port. Ketchup und gem.
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit
Thunfisch und
Olivenbaguette a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit grünem
Spargel und getr.
Tomaten in Safran -
Orangensoße (veg.) a.g.

FREITAG / 29.08

MENÜ I

„Gaisburger Marsch“ mit
einem Paar Saiten und
Baguettebrötchen 7.a.c.i.

MENÜ II

Tafelspitz in
Meerrettichsoße mit
Bratkartoffeln und
Preiselbeeren a.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene Nudeln mit Ei,
Kräutern, Tomatensoße
und versch. Salaten
(veg.) a.c.g.

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.