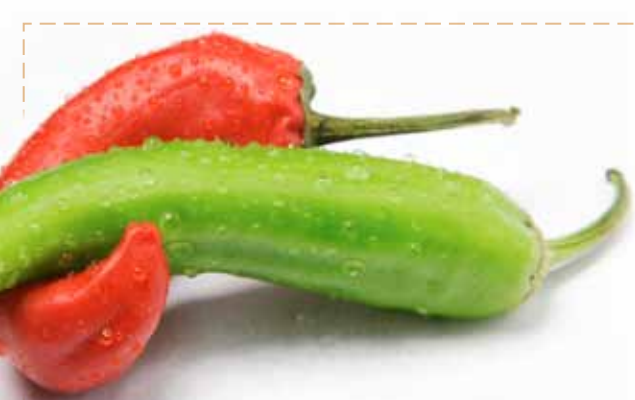




SPEISEPLAN KW 50

MONTAG / 08.12

MENÜ I

Jägerschnitzel mit
Bröselspätzle und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in Dillsoße
mit zwei Kartoffelklößen
und buntem Gemüse
a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
marinierten
Hirtenkäsewürfeln und
Brötchen 7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gebratene
Gemüsemaultaschen mit
Ei und gem.
Kartoffelsalat (veg.) a.g.i.

DIENSTAG / 09.12

MENÜ I

Drei Maultaschen vom
Rind mit Kartoffel-
Gurkensalat a.c.g.

MENÜ II

Gemüsepfanne „Asia“
mit Putenbruststreifen
und Basmati- Reis f.

MENÜ III

Supersalat
Chefsalat mit Ei,
Schinken und
Käsestreifen, Körner-
brötchen 1.7.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Rührei mit Pilzen
Kürbis-Linsengemüse
und Süßkartoffel-
Schupfnudeln (veg.)
a.c.g.

MITTWOCH / 10.12



MENÜ I

Chicken Crossies mit
frischem Möhrengemüse
und Spätzle a.c.g.i.

MENÜ II

Vier Zwetschgenknödel
in Vanillesoße mit
Sauerkirschen 1.a.c.g.
(veg.)

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Thunfisch, Ei und roten
Zwiebeln,
Baguettebrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarisches
Geschnetztes
„Stroganoff“ mit drei
Rösti und Salatbeilage
a.g.f.i.

DONNERSTAG / 11.12

MENÜ I

Rahmgulasch mit
Rosenkohl und drei
Röstinchen a.c.g.

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Bayrischer Wurstsalat
mit Farmerbrötchen
7.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit
Stampfkartoffeln und
Bohnenrahmgemüse c.

FREITAG / 12.12

MENÜ I

Fleischkäse mit
Bratensoße, Röst-
zwiebel, Nudeln und
Blatt- Ackersalat 7.a.c.

MENÜ II

Chili con Carne vom
Rind mit Kartoffelgratin
a.c.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl in Käse-
Sahnesoße mit zwei
Pfannkuchen (veg.)
a.c.g.1

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.