



SPEISEPLAN KW 51

MONTAG / 15.12

MENÜ I

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

MENÜ II

Indon. Nudelgericht
Bami Goreng mit
gebratenem
Hähnchenfleisch a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
gebratenen
Maultaschenstreifen und
Brötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl und
Rosenkohl mit Käse
überbacken, Buttersoße
und Eierhaver (veg.)
a.c.g.1.

DIENSTAG / 16.12

MENÜ I

Fleischküchle in
Kräuterrahmsoße mit
Stampfkartoffeln und
Mischgemüse
a.c.g.i.

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
versch. Käsesorten
und Rosenbrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vier Semmelknödel in
Champignon- Pfifferling-
Rahmsoße mit
Salatbeilage (veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 17.12

MENÜ I

Hähnchenknusper-
Schnitzel mit Bratensoße
Bandnudeln und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in frischer
Kräutersoße mit Reis und
Grillgemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
gebratenen Champignons
und Käsestreifen,
Baguettebrötchen 1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Alblinsen mit Joghurt-
Dip, frischem Gemüse
und Vollkornnudeln
(veg.) a.g.i.

DONNERSTAG / 18.12

MENÜ I

Bunter Gemüserahm-
eintopf mit einer
Rindsbratwurst und
Baguettebrötchen 7.a.g.i.

MENÜ II

Schwabentopf mit
Lendchen, Maultasche,
Rahmsoße, Erbsen und
Bauernspätzle a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Olivenbaguette
a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ital. Nudelgericht mit
frischem Gemüse,
Tomatenrahmsoße und
ger. Käse a.c.g.i. (veg.)

FREITAG / 19.12

MENÜ I

Putenrahmschnitzel mit
Kartoffelgratin und
frischem Möhrengemüse
a.c.g.

MENÜ II

Kalbfleischklöße in Senf-
Rahmsoße
mit feinen Nudeln und
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit
Farmerbrötchen 1.7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit
Gemüsebolognese,
Parmesan extra und
Salatbeilage (veg.)
1.a.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.

An Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.