

SPEISEPLAN KW 06

MONTAG / 02.02

MENÜ I

Rigatoni mit Rahm-Bolognese vom Rind, Parmesan extra und Salatbeilage a.g.i.

MENÜ II

Paniertter Rotbarsch mit Rahmkartoffeln und Rosenkohl a.c.d.g.

MENÜ III

Supersalat
Chef-Salat mit Putenschinken, Ei und Baguettebrötchen a.7.

MENÜ IV

Leichte Kost
Überbackener Fetakäse mit Tomatenrisotto (veg.) g.

DIENSTAG / 03.02

MENÜ I

Drei Maultaschen, Rindfleisch, geschmelzt mit Kartoffelsalat 7.a.c.

MENÜ II

Vier Zwetschgen- Knödel in Butterbrösel, mit Vanillesoße und Sauerkirschen (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit mariniertem Mozzarella und Körnerbrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Nudelauflauf mit Käse überbacken und Grillgemüse (veg.) 1.a.c.g.i.

MITTWOCH / 04.02

MENÜ I

Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und frischem Möhrengemüse a.g.

MENÜ II

Balkanplatte mit Hähnchen- Gyros, Cevapcici vom Rind, Zwiebeln, Djuvec-Reis und Tsatsiki c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gebr. Hähnchenbruststreifen und Farmerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarisches Chili mit Würfelpotatosen und Salatbeilage i.

DONNERSTAG / 05.02

MENÜ I

Chicken Crossies mit Rahmsoße, hausgem. Knöpfle und Farmersalat a.c.

MENÜ II

Lasagne al Forno mit Hackfleischsoße a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Schinken-Käse- Röllchen und Vollkornbaguette 1.7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Eieromelette mit Steinchampignons, Rahmspinat und Salzkartoffeln (veg.) c.g.

FREITAG / 06.02

MENÜ I

Rahmgulasch vom Schwein mit Bröselspätzle und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Zwei Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) 1.c.

MENÜ III

Supersalat
Paniertes Hähnchenschnitzel mit verschiedenen Salaten und Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Seelachs „Müllerin“ in Mandelbutter mit Schnittlauchkartoffeln und bayr. Kraut a.d.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 erbitben wir am Vortag.

Die Bestellungen für Menü 1, Hähnchen und Pizza am Lieferfertag bis 9.00 Uhr.

Änderungen vorbehalten.

Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

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

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

täglich frisch gekocht.