



SPEISEPLAN KW 07

MONTAG / 09.02

MENÜ I

Hackbraten
(Schwein/Rind) mit
hausgem. Knöpfle und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Putensteak mit Zwiebeln
und Käse überbacken,
Rahmsoße, Erbsen und
Nudeln a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Lachsstreifen und
Brötchen a.d.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni- Auflauf mit
Käse überbacken und
Tomatensoße mit
Basilikum (veg.) 1.a.c.g.

DIENSTAG / 10.02

MENÜ I

Fleischküchle in
Pilzrahmsoße mit drei
Röstinchchen und frischem
Wurzelgemüse a.c.g.i.

MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle
geschmelzt mit Bergkäse-
Emmentaler und
verschiedenen Salaten
(veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit
Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hühnerfrikassee mit
Basmati Reis und
feinen Erbsen a.g.

MITTWOCH / 11.02

MENÜ I

Spaghetti Bolognese, mit
Hackfleischsoße vom
Rind, ger. Käse extra und
Endiviensalat a.c.g.i.

MENÜ II

Seelachsfilet in feiner
Gemüsesoße mit
Salzkartoffeln und
Rosenkohl a.g.d.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
gekochtem Schinken und
Käsestreifem, Weißbrot
7.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl- Käse-
Medaillon mit frischer
Kräutersoße,
Vollkornnudeln und Rote
Beete (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 12.02

MENÜ I

Hähnchenknusper-
Schnitzel mit Bratensoße
Bauernspätzle und
Kartoffelsalat a.c.g

MENÜ II

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

MENÜ III

Supersalat
Salatcocktail „Milano“
mit Mozzarella und
Ciabatta a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Scholle Finkenwerder Art
mit Rauchfleischwürfel,
Rahmkartoffeln und
Gemüsegarnitur 7.a.g.

FREITAG / 13.02

MENÜ I

Krustenbraten vom
Schwein in Kräuter-
Senf- Jus mit Gemüse-
Schupfnudeln 7.a.c.

MENÜ II

Indon. Nudelgericht
Bami Goreng mit
geschnetzelter
Hähnchenbrust und
Salatbeilage a.c.i.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei
und ger. Pinienkernen
Farmerbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hausgemachtes
Kartoffel- Gemüsegratin
mit Tomatenscheiben
(veg.) a.c.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 erbitben wir am Vortag.

Die Bestellungen für Menü 1, Hähnchen und Pizza am Lieferstag 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.