



SPEISEPLAN KW 26

MONTAG / 22.06

MENÜ I

Linsen mit ein Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.g.j.

MENÜ II

Drei Fruchtknödel in Vanillesoße mit Mohn-Schupfnudeln (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Ital. Salatplatte mit Antipasti, Artischocken und Ciabatta a.

MENÜ IV

Leichte Kost Hähnchenstreifen „Asia“ mit feinen Nudeln a.c.g.i.

DIENSTAG / 23.06

MENÜ I

Hähnchen Cordon bleu mit Pfeffersoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Semmelknödel in Pfifferling-Champignonrahm-Soße mit frischen Kräutern (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat Schwäb. Salatplatte mit frittierten Maultaschenstreifen und Sesambrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße Spinat und Petersilienkartoffeln a.g.

MITTWOCH / 24.06

MENÜ I

Sauerbraten vom Rind in Preiselbeersoße mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl a.c.g.

MENÜ II

Makkaroni „Mediterran“ mit Tomatenrahmssoße, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) 1.a.g.

MENÜ III

Supersalat Eier- Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Vollkornbaguette a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost Panierter Rotbarsch mit Rahmerbsen und Salzkartoffeln a.c.g.

DONNERSTAG / 25.06

MENÜ I

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit drei Rösti und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in frischer Kräutersoße mit Reis und Mandelbrokkoli 1.a.g.

MENÜ III

Supersalat Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Farmerbrötchen 1.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost Bunte Gnocchi in Kürbisssoße mit Feta, Süßkartoffeln und Kirschtomaten (veg.) a.g.

FREITAG / 26.06

MENÜ I

Feuerspieß mit Hackfleischbällchen, Kässpätzle und Salatbeilage 1.a.c.g.

MENÜ II

Hähnchenschnitzel in Currysoße mit Reis und Karottenmix a.g.

MENÜ III

Supersalat Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Weißbrot a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost Veget. Lasagne in Tomatensoße mit buntem Rahmgemüse a.c.g.i.

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ 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.