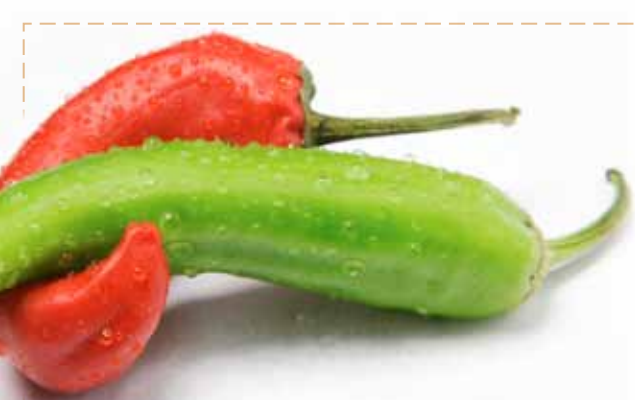




SPEISEPLAN KW 32

MONTAG / 03.08

MENÜ I

Rigatoni mit
Rahmbolognese, ger.
Käse extra und
Farmersalat 1.a.g.

MENÜ II

Puten - Rahmschnitzel
mit Kartoffelgratin und
Mandelbrokkoli
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Thunfisch, Ei, roten
Zwiebeln und
Dreispeitzbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kartoffelrösti mit Spargel
und Käse überbacken
(veg.) 1.a.c.g.

DIENSTAG / 04.08

MENÜ I

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

MENÜ II

Vanillerisotto mit
Pfirsichstücken und
Sauerkirschen (veg.) g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat
mit Dinkelbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchen-Curry mit
Bandnudeln und
Salatbeilage a.c.g.

MITTWOCH / 05.08

MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind
mit breiten Nudeln und
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Feine Nudelpfanne mit
Pfifferlingrahmsauce,
frischem Gemüse und
geriebenem Käse (veg.)
a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Putenschinken
getrockneten Tomaten
und Rosenweckle 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schlemmerfilet
„Bordelaise“ mit
Tomatensauce,
Salzkartoffeln und
ZucchiniGemüse a.c.

DONNERSTAG / 06.08

MENÜ I

Hähnchen-Cordon Bleu
mit hausgem. Spätzle
und frischem
Möhrengemüse a.c.g.i.

MENÜ II

Zwei Currywürste mit
Ketchupsoße, buntem
Kartoffelsalat und
Sesambrötchen a.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte „Florida“ mit
frischen Früchten und
Brötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Grillgemüsepfanne mit
Gnocchi und Fetakäse
(veg.) a.c.g.

FREITAG / 07.08

MENÜ I

Kohlroulade in
Rotweinsauce mit
gebratener Speckscheibe
und Kartoffel-
Lauchpüree 1.7.g.

MENÜ II

Panierter Kabeljau mit
Safransauce, wildem Reis
und Gurkensalat a.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Kartoffeltaschen
gefüllt mit Frischkäse
und Kräuter, dazu buntes
Rahmgemüse (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 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.