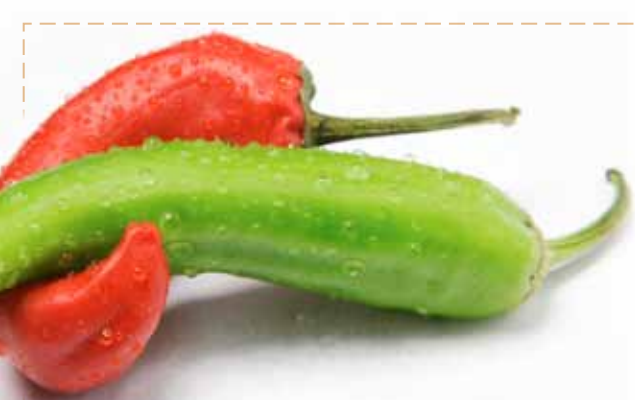




SPEISEPLAN KW 33

MONTAG / 10.08

MENÜ I

Spaghetti „Carbonara“ in Käse- Sahnesoße, mit Rauchfleischwürfel und Farmersalat 1.a.c.g.

MENÜ II

Rahmgulasch vom Rind mit Champignons, Pfifferlingen und drei Kartoffelklößen a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei, Käsestreifen und Rosenbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Bunte Gnocchi in frischer Kräutersoße, mit Cocktailltomaten und Salatbeilage (veg.) a.g.

DIENSTAG / 11.08

MENÜ I

Hähnchen- Knusperschnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffel- Gurkensalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfelrahmkompott (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ruccola, Pinienkernen und Parmesan, Ciabatta a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch- Gemüsesoße a.c.

MITTWOCH / 12.08

MENÜ I

Schweinebraten mit Apfel-Rotkohl und Butterkartoffeln

MENÜ II

Vier Semmelknödel, Pfifferling- Champignonrahm- Soße, frische Kräuter und Gurkensalat (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Chicken Crossies mit verschiedenen Salaten und Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbfleischklößchen in Joghurt- Dill- Soße mit Salzkartoffeln und Karottenstiften a.c.g.

DONNERSTAG / 13.08

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Brüselspätzle und Sommersalat a.c.g.

MENÜ II

Paniertes Rotbarschfilet mit Käse- Sahnekartoffeln und Grillgemüse 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Griechischer Dorfsalat mit Farmerbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Hackbällchen in Schmorgemüsesoße mit Würfelkartoffeln a.c.

FREITAG / 14.08

MENÜ I

Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsauce mit drei Serviettenknödeln und Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Tafelspitz in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und Mischgemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Straßburger Wurstsalat mit Baguettebrötchen 1.7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Italienisches Nudelgericht mit geriebenem Käse (veg.) 1.a.c.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, Schwefeldioxid, 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.