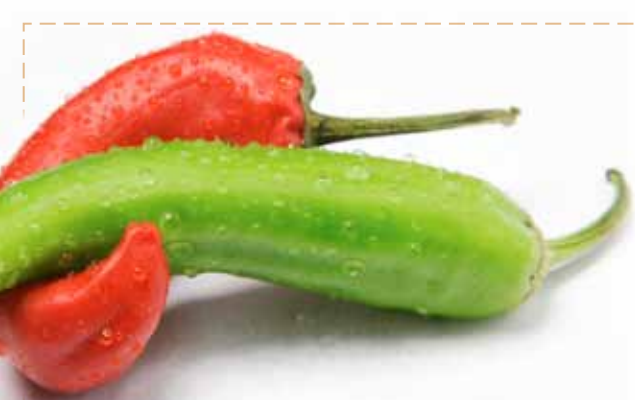




SPEISEPLAN KW 39

MONTAG / 21.09

MENÜ I

Hausgemachtes
Fleischküchle in
Bratensoße mit Rösti und
Bohnensalat a.c.g.

MENÜ II

Rigatoni in
Tomatenrahmsauce mit
Paprika und Mozzarella
überbacken (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Gyros,
Tsatsiki und
Olivenbaguette a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Putengeschnetzeltes mit
Pilzen, Reis und
Karottenscheiben a.c.g.

DIENSTAG / 22.09

MENÜ I

Hähnchen-
Knusperschnitzel mit
Rahmsauce, Spiral-
Nudeln und Salatbeilage
a.c.g.

MENÜ II

Wiener Apfelstrudel mit
Vanillesauce (veg.) 1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei und
Käsestreifen, Brötchen
1.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Fleischklößchen in
Buttersauce mit
Rosmarin- Reis und
feinen Erbsen a.c.g.

MITTWOCH / 23.09

MENÜ I

Jägerbraten mit
hausgemachten Knöpfle
und Preiselbeer- Rotkohl
a.c.

MENÜ II

Drei Pfannkuchen mit
feiner Rindfleisch-
Gemüsefüllung und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Chicken
Crossies und
Dinkelbrötchen a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Nudel- Auflauf mit
Gemüse und geriebenem
Käse überbacken mit
Tomatensauce (veg.)
a.c.g.i.

DONNERSTAG / 24.09

MENÜ I

Panierter Seelachs mit
Remouladensoße und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Schwäbische
Linsenplatte mit Saiten,
gerauchtem Bauch und
Spätzle 7.a.c.j.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Thunfisch, roten
Zwiebeln und
Baguettebrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Hackbällchen in
Ketchup- Currysauce mit
Würfelkartoffeln und
Salatbeilage a.c.

FREITAG / 25.09

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes mit
Bauernspätzle und
Farmersalat a.c.g.

MENÜ II

Putenoberkeulen- Braten
mit Rosenkohl und
Butterkartoffeln i.

MENÜ III

Supersalat
Italienische Salatplatte
mit Antipasti, Pilzen und
Parmesankäse, Ciabatta
a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Blumenkohl in frischer
Kräutersauce mit
Eierhaver (veg.) 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, 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.