Speiseplan für die Kalenderwoche 29

DE
BW 31053
EG

Änderungen vorbehalten

	Montag, 17.07.2017	Dienstag, 18.07.2017	Mittwoch, 19.07.2017	Donnerstag, 20.07.2017	Freitag, 21.07.2017
Silber	Schweinegeschnetzeltes "Gärtnerin Art" an Kaisergemüse und Reis (A,A1,G,L) (5)	Ripple gepökelt mit Bratensoße und Krautschupfnudeln (A,A1,C,G,L,M) (2,3,5,8,10)	Thüringer Rostbratwurst mit Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelpüree (G,L,M) (2,3,10,12)	Schinkenmakkaroni mit Ei gebacken an Tomatensoße und Blattsalat (A,A1,C,G,L,M) (2,3,10)	Geschmorte Schweinsbäckle an Bratensoße, Bohnengemüse und Schupfnudeln (A,A1,C,G,L,M)
Gold	Geflügel Cordon bleu gebacken mit Erbsen in Sahnesoße und Spätzle (A,A1,C,G,L,M) (1,2,3,10)	Maultaschen vom Rind in der Brühe mit Kartoffelsalat aus heimischen Perouse Kartoffeln (A,A1,C,L)	Seelachsfilet und Kabeljau in Tomatensoße an Zucchini-Buchweizen (A,A1,D,L,M)	Suppengrün Eintopf (Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebel, Petersilie) mit Geflügelsaiten und einem Körnerbrötchen (A,A1,A2,A3,A4,L,M,N) (2,3,10,12)	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Paprika und Zwiebeln an Wellenbandnudeln (A,A1,C,L,M)
Fit/ Veg	Blumenkohl-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Petersilie an einem Dinkel-Vollkornbrötchen (A,A1,A5,L,M)	"Bio" Vegane Linsen-Kräuter-Bratlinge mit leckerem Hummus (Kichererbsenpüree mit Kürbis) (A,A1,A4,H,L,M)	Überbackene Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an Tomatensoße dazu Blattsalat (A,A1,C,G,L,M,O) (1,3,6)	Kartoffeln im Ofen gebacken mit Kräuterquark und Blattsalat an Joghurt Dressing (G,L,M)	Gebratene Gnocchi mit Käsesoße und Bauernsalat (A,A1,C,G,L,M) (1,2,3,5,6,12)
Kaltmenü	Goll´s große Salatschale mit buntem Käsesalat, 1 Brötchen (A,A1,L,M,O) (1,3,6)	Goll´s große Salatschale mit buntem Antipasti und Champignons Brötchen Ciabatta (A,A1,G,L,M,O) (1,2,3,6)	Goll´s große Salatschale mit Pizzafleischkäse, 1 Brötchen (A,A1,L,M,O) (1,2,3,6,10)	Salat mit Grünkern, Paprika, Zwiebeln und Petersilie, an Joghurt-Zitronendip und einem Sportler Brötchen (A,A1,G,L,M,O)	Goll´s große Salatschale mit feinem Rinderhacksteak und ein Brötchen (A,A1,C,L,M,O) (1,3,6)
Nachtisch	Frisches Obst ()	hausgemachter Vanillepudding (G)	Erdbeerkompott (A,A1,C,E,F,G,L,N) (8)	Fruchtjoghurt (G)	Gebäck (A,A1,C,E,F,G,L,N) (8)

A) Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Hafer, A4= Gerste, A5=Dinkel), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2= Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pecannüsse ,H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8=Macadamianüsse), L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite; P) Lupinen, R) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt, 99) frei von deklarationspflichtigen Stoffen

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.

DE-ÖKO-006

Wir wünschen guten Appetit

Tel. 07233/96120
Fax. 07233/9429860
www.goll-gastro.de
info@goll-gastro.de