

Änderungen vorbehalten

	Montag, 13.11.2017	Dienstag, 14.11.2017	Mittwoch, 15.11.2017	Donnerstag, 16.11.2017	Freitag, 17.11.2017
Silber	Schweinegeschnetzeltes "Gärtnerin Art" mit Wellenbandnudeln (A,A1,C,G) (5)	Deftiger Schweinebraten mit Kümmelsoße, Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut (A,A1,G,L,M) (2,3,10)	Geschmorte Schweinsbäckle an Bratensoße, Wirsing und Schupfnudeln (A,A1,C,G,L,M)	Hackfleischbällchen in Pilzrahmsoße, dazu Wellenbandnudeln und Blattsalat (A,A1,C,G,L,M,O) (1,3,5,6)	Schaschlikpfanne von mariniertem Schweinekamm mit würzigem Gemüse und Kartoffeln (A,A1,G,L,M)
Gold	Cevapcici vom Rind an Ajvar, Zwiebeln und Djuvec-Reis (A,A1,C,L)	Hähnchenbrust mit Brokkoli-Sahnesoße, dazu zarter Buchweizen (A,A1,G,L,M)	Saftiger Fischtaler an leichter Zitronensoße, Farfalle und Blattsalat an Essig-Öl Dressing (A,A1,D,G,L,M,O) (1,2,3,5,6)	Paniertes Geflügelschnitzel an Bratensoße und buntem Kartoffel-Gemüsepuree (G,L) (3)	Hähnchen auf "Arabische Art" mit Mandeln, Sultaninen, Reis und Blattsalat (A,A1,H,H1,L,M,N,O) (1,3,6)
Fit/ Veg	Penne Rigate in Birnen-Gorgonzola-Sahne-Soße mit Fenchel und Brotkrumen, dazu ein Beilagensalat (A,A1,G,L) (5)	Gratinierter Käsespätzle mit Spitzkohl-Karottensalat (A,A1,C,G,L,M)	Vegetarische Maultaschen in der Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat aus heimischen Kartoffeln (A,A1,C,G,L)	"Bio" Polenta-Käse-Knusperschnitte an Tomatensoße und Bohnengemüse (A,A1,G,L,M)	Russischer roter Eintopf mit Kidneybohnen und Waldpilzen, dazu ein Körnerbrötchen (A,A1,A2,A3,A4,G,L,M,N)
Kaltmenü	Goll´s große Salatschale mit Matjes und Rucola, dazu zwei Scheiben Brot (A,A1,D,L,M,O) (2)	Rote-Bete-Apfel-Salat mit Ziegenkäse und einem Mehrkornbrötchen (A,A1,A2,A3,A4,G,N)	Goll´s große Salatschale mit Partyfrikadellen, und einem Brötchen (A,A1,C,L,M,O) (1,3,6)	Goll´s große Salatschale mit Pizzafleischkäse und einem Brötchen (A,A1,L,M,O) (1,2,3,6,10)	Würziger Pfefferbeisser mit Senf, hausgemachtem Krautsalat und einem Brötchen (A,A1,L,M) (3,10)
Nachtisch	Frisches Obst (I)	Fruchtjoghurt (G)	Vanillepudding hausgemacht (G)	Hausgemachtes Kompott (A,A1,C,E,F,G,L,N) (8)	Wackelpudding (I) (1)

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.



Wir wünschen guten Appetit



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