



SPEISEPLAN KW 21

MONTAG / 20.05

MENÜ I

Putenrahmschnitzel mit
Butterkartoffeln und
Mexikogemüse a.g.

MENÜ II

Paniertes Schollenfilet
mit Remouladensoße
und Kartoffelsalat a.c.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Camembert,
Weintrauben und gebr.
Champignons,
Farmerbrötchen a.g.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spaghetti mit
Gemüsebolognese,
Buchweizen, ger. Käse
extra und Salatbeilage
(veg.) a.c.g.

DIENSTAG / 21.05

MENÜ I

Gebr. Fleischkäse mit
Röstzwiebeln, Kässpätzle
und Salatbeilage 1.7.a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne vom
Rind mit wilden
Kartoffeln

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Schwarzwälder
Rauchfleisch und
Brötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Gnocchi in Safran-
Gemüesoße mit
Blattspinat und
Kirschtomaten (veg.)
a.c.g.

MITTWOCH / 22.05

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit
Zigeunersoße, Teigwaren
und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Vier Marillenknödel in
Vanillesoße mit
Sauerkirschen (veg.)
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
mariniertem Feta,
Alblinsen und Fladenbrot
a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Königsberger Klopse vom
Kalb in Kapernsoße mit
Curry-Reis und Rote
Beete a.c.g.i.

DONNERSTAG / 23.05

MENÜ I

Rahmgulasch vom
Schwein mit
Champignons, Rösti und
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Lachsfilet in
Schnittlauchsoße mit
Salzkartoffeln und
Paprika- Zucchini-
Kürbisgemüse a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei,
Schinkenstreifen und
Vollkornbaguette 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kartoffelgratin mit
mediterranem Gemüse
(veg.) a.c.g.i.

FREITAG / 24.05

MENÜ I

Fleischkühle in
Bratensoße mit
Bauernspätzle und
frischem Karottensalat
a.c.

MENÜ II

Gemüsepfanne „Suzy
Wong“ mit
Hähnchenfleisch und
Basmati-Reis f.i.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit
Thunfisch und Ciabatta
a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Vegetarische Lasagne in
Tomatensoße mit Pesto-
Nudeln 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.