



## SPEISEPLAN KW 29

### MONTAG / 19.07

#### MENÜ I

Fleischküchle in Zigeunersoße mit hausgem. Knöpfle und Gurkensalat a.c.

#### MENÜ II

Lasagne „al Forno“ mit Hackfleischsoße vom Rind a.c.i.

#### MENÜ III

Supersalat  
Bunte Salatplatte mit Pfeffersalami und getrockneten Tomaten  
Rosenbrötchen 7.a.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten-Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Butterreis (veg.) a.c.g.

### DIENSTAG / 20.07

#### MENÜ I

Puten- Piccata Milanese mit pik. Tomatenrahmssoße, Rigatoni und Salatbeilage a.c.g.

#### MENÜ II

Seelachs- Schlemmer-Filet „Bordelaise“ in Lauch- Chilisoße mit Salzkartoffeln und Brokkoli a.g.

#### MENÜ III

Supersalat  
Rustikale Salatplatte mit Fleischsalat, Farmerbrötchen 7.a.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Drei gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.

### MITTWOCH / 21.07

#### MENÜ I

Burgunderbraten vom Rind mit Karotten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelgratin 1.a.c.g.

#### MENÜ II

Geb. Camembert mit Preiselbeerrahmssoße und verschiedenen Salate (veg.) a.c.g.

#### MENÜ III

Supersalat  
Straßburger Wurstsalat mit Ciabatta a.7.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Breite Nudeln mit Hackfleischsoße, mediterranem Gemüse und ger. Käse extra 1.a.g.i.

### DONNERSTAG / 22.07

#### MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Kartoffelsalat a.c.g.

#### MENÜ II

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

#### MENÜ III

Supersalat  
Griechischer Dorfsalat mit Baguettebrötchen a.g.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Schollenfilet in Safransoße mit Würfelkartoffeln und Sommergemüse a.g.

### FREITAG / 23.07

#### MENÜ I

Hähnchen-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gemüsereis und Tomatensalat a.g.i.

#### MENÜ II

Schwabentopf mit Schweinefilet, Maultasche, Pilzrahmssoße, Erbsen und Bröselspätzle a.c.g.

#### MENÜ III

Supersalat  
Salatplatte mit Chicken-Crossies und Körnerbrötchen a.c.g.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Grilltomate und Salatbeilage (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, 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.

Anbieter: Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkueche.de | [www.goller-fernkueche.de](http://www.goller-fernkueche.de)

täglich frisch gekocht.