



## SPEISEPLAN KW 30

### MONTAG / 26.07

#### MENÜ I

Gebr. Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Butterkartoffeln und Salatbeilage 7.

#### MENÜ II

Rigatoni mit Hackfleisch- Gemüse- soße vom Rind und ger. Käse extra 1. a.c.g.i.

#### MENÜ III

Supersalat  
Salatplatte mit Camembert, getr. Tomaten und Baguettebrötchen a.g.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Eieromelette mit Champignons, Pfifferlingen, Rahmspinat und Salzkartoffeln (veg.) c.g.

### DIENSTAG / 27.07

#### MENÜ I

Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.g.

#### MENÜ II

Drei vegetarische Maultaschen in Pilzrahmsauce mit buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.g.i.

#### MENÜ III

Supersalat  
Eier-Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Ciabatta a.g.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Schnittlauch- Joghurtsoße mit Gemüschupfnudeln a.c.d.g.i.

### MITTWOCH / 28.07

#### MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Krautsalat mit Ananas a.c.g.

#### MENÜ II

Vier Zwetschgen- knödel mit Butttterbrösel, Vanillesoße und Sauerkirschen (veg.) 1.a.c.g.

#### MENÜ III

Supersalat  
Bayrischer Wurstsalat mit Laugenweckle 7.a.c.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Hähnchen- Frikassee mit Champignons, Reis und Salatbeilage a.g.

### DONNERSTAG / 29.07

#### MENÜ I

Hähnchen- Knusperschnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.

#### MENÜ II

Kalbfleischbällchen in Zigeunersoße mit Schnittlauchkartoffeln und Wurzelgemüse a.c.

#### MENÜ III

Supersalat  
Feinschmecker- Salatplatte mit Schinkenröllchen und Dinkelbrötchen 7.a.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Drei Eierpfannkuchen mit feiner Gemüsefüllung und Salatbeilage (veg.) a.c.g.i.

### FREITAG / 30.07

#### MENÜ I

Gegrillter Schweinehals in Zwiebel- Senfsoße mit Käse- Sahne- Kartoffeln und grünen Bohnen c.g.

#### MENÜ II

Hoki Fischfilet in Zitronensoße, mit Gemüserais und Salatbeilage a.g.i.

#### MENÜ III

Supersalat  
Kleines paniertes Putenschnitzel mit versch. Salaten und Vollkornbaguette a.c.g.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Nudel- Auflauf mit Tomatensoße und Salatbeilage (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](http://www.goller-fernkueche.de)

täglich frisch gekocht.