



## SPEISEPLAN KW 20

### MONTAG / 16.05

#### MENÜ I

Putenrahmschnitzel mit  
Butterkartoffeln und  
Sommergemüse 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, ger.  
Käse extra und  
Salatbeilage a.c.g.

### DIENSTAG / 17.05

#### MENÜ I

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

#### MENÜ II

Chili con Carne mit  
Hackfleisch vom Rind  
mit gebratenen  
Kartoffelecken

#### MENÜ III

Supersalat  
Salatplatte mit  
Schwarzwälder  
Rauchfleisch und  
Brötchen 7.a.

#### MENÜ IV

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

### MITTWOCH / 18.05

#### MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit  
Bratensoße, 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  
Zwei Kalbfleischklöße in  
Rahmsoße mit Reis und  
frischen Möhrenscheiben  
a.c.g.i

### DONNERSTAG / 19.05

#### MENÜ I

Rahmgulasch vom Rind,  
drei Rösti und  
Salatbeilage a.c.g.

#### MENÜ II

Balkanplatte mit  
Cevapcici, Gyros, Djuvec-  
Reis, Zwiebeln und Ajvar  
a.

#### MENÜ III

Supersalat  
Salatplatte mit  
gerösteten  
Maultaschenstreifen  
und Roggenbrötchen a.c.

#### MENÜ IV

Leichte Kost  
Zwei gekochte Eier mit  
Rahmspinat und zwei  
Pfannkuchen (veg.) a.c.g.

### FREITAG / 20.05

#### MENÜ I

Fleischküchle in  
Paprikasoße mit  
Bauernspätzle und  
frischem Karottensalat  
a.c.

#### MENÜ II

Seelachsfilet in Safran-  
Dillsoße mit  
Salzkartoffeln und  
Bayr.Kraut a.g.

#### MENÜ III

Supersalat  
Kleines paniertes  
Hähnchenschnitzel mit  
versch. Salaten,  
Baguettebrötchen a.c.g.

#### 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.

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.