



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

täglich frisch gekocht.