



# SPEISEPLAN KW 04

## MONTAG / 23.01

### MENÜ I

Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle  
7.a.c.i.j

### MENÜ II

Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott (veg.)  
a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Griechischer Dorfsalat mit Sesambrötchen a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hähnchenbrustfilet in Gemüsesoße mit Curry-Reis und Salatbeilage  
a.g.i.

## DIENSTAG / 24.01

### MENÜ I

Hähnchen- Cordon bleu mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat 1.7.a.c.g.

### MENÜ II

Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit versch. Käsesorten und Kartoffelbrötchen 1.a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Ital. Rohrnudeln „Penne“ mit Tomaten-Gorgonzolasoße und Kirschtomaten (veg.) a.g.

## MITTWOCH / 25.01

### MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit drei Rösti und Salatbeilage a.c.g.

### MENÜ II

Chili con Carne vom Rind mit Creme fraiche und Butterreis g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Gyrosstreifen, Tsatsiki und Fladenbrot  
a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Bunte Gemüseplatte mit Bergkäsesocken in Schnittlauchsoße (veg.)  
a.c.g.

## DONNERSTAG / 26.01

### MENÜ I

Schweinerückensteak in Pfefferrahmsoße mit Bröselspätzle und Farmersalat a.c.g.

### MENÜ II

Vier Semmelknödel in Pfifferling-Champignonsoße mit frischen Kräutern (veg.)  
a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Schwäbischer Wurstsalat mit Baguettebrötchen  
7.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Gemüsepfanne „Asia“ mit Putenbruststreifen und Basmati Reis f.i.

## FREITAG / 27.01

### MENÜ I

Gefüllte Kohlroulade mit gebratener Speckscheibe und Bratkartoffeln 7.a.

### MENÜ II

Seelachsfilet mit Safransoße, Bandnudeln und Salatbeilage a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit Lachspfanncuchen, Brötchen a.c.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat (veg.) a.c.

## 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, Schwefeldioxid, 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.