



SPEISEPLAN KW 17

MONTAG / 22.04

MENÜ I

Penne mit
Rahmbolognese vom
Rind, ger. Käse extra und
Salatbeilage 1.a.g.i.

MENÜ II

Zwei Fleischküchle in
Bratensoße mit
Butterkartoffeln und
Rosenkohl a.c.

MENÜ III

Supersalat
Salat „Nizza“ mit
Thunfisch und Oliven,
Weißbrot a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Ablinsen mit Bio-
Joghurt, frischem
Gemüse und
Vollkornnudeln (veg.)
a.g.i.

DIENSTAG / 23.04

MENÜ I

Cordon bleu vom
Schwein, mit Bratensoße,
Teigwaren und
Kartoffelsalat 7.a.c.g.

MENÜ II

Vier Zwetschgenknödel
in Vanillesoße mit
Sauerkirschen (veg.)
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
mariniertem Feta und
Ciabatta a.i.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbshacksteak in
Kräuterrahmsoße mit
Kartoffel- Blumenkohl-
Stampf und
Mexikogemüse a.c.g.

MITTWOCH / 24.04

MENÜ I

Hähnchenbrustfilet in
Paprikasoße mit
Bratkartoffeln und
Salatbeilage a.c.

MENÜ II

Paniertes Rotbarschfilet
mit buntem
Rahmgemüse a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei
und Käsestreifen,
Farmerbrötchen 1.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Spargel-
Champignonragout mit
Eierhaber und
Salatbeilage (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 25.04

MENÜ I

Rinderschmorbraten mit
Kartoffelgratin und
Mischgemüse a.c.g.i.

MENÜ II

Zwei Currywürste in
Ketchupsoße, mit gem.
Kartoffelsalat und
Brötchen a.

MENÜ III

Supersalat
Bayrischer Wurstsalat
mit Dinkelbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Nudel- Auflauf mit
frischen
Karottenscheiben (veg.)
a.c.g.

FREITAG / 26.04

MENÜ I

Erbseneintopf mit einem
Paar Saiten und Brötchen
7.a.i.

MENÜ II

Paniertes
Hähnchenschnitzel
„Wiener Art“ mit Zitrone,
Kapern, Butterkartoffeln
und Quark- Remoulade
a.c.d.j.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Mozzarella, gekochtem
Ei, roten Zwiebeln und
Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kartoffelrösti mit
buntem Gemüse und
Käse überbacken (veg.)
a.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.

An der Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

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

info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.