



# SPEISEPLAN KW 21

## MONTAG / 20.05

### MENÜ I

### MENÜ II

### MENÜ III

### MENÜ IV

*Supersalat*

*Leichte Kost*

## DIENSTAG / 21.05

### MENÜ I

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

### MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen  
mit Quark- Rosinen-  
Füllung und Vanillesoße  
(veg.) 1.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit  
getrockneten Tomaten  
und mariniertem Feta  
Brötchen a.g

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Indon. Nationalgericht  
„Bami Goreng“ mit  
Nudeln, Putenbrust-  
streifen und Salatbeilage  
a.c.g.

## MITTWOCH / 22.05

### MENÜ I

Gefülltes Schweine-  
Schnitzel „Cordon bleu“  
mit Paprikasoße,  
Teigwaren, Kartoffel-  
Gurkensalat 1.7.a.c.g.

### MENÜ II

Seelachs Grillfilet in  
Meerrettichsoße mit  
Butterkartoffeln und  
buntem Gemüse a.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Chicken  
CROSSIS und  
Baguettebrötchen a.c.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Makkaroni- Auflauf mit  
Tomatensoße und  
Salatbeilage (veg.) a.c.g.

## DONNERSTAG / 23.05

### MENÜ I

Hausgem. Fleischküchle  
in Bratensoße mit bayr.  
Kraut und Schupfnudeln  
a.c.g.

### MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle  
geschmolzt, mit  
Bergkäse-  
Emmentaler und  
versch.Salaten (veg.)  
1.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunter Wurstsalat mit  
Vollkornbaguette a.j.7.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hähnchenkeule mit  
Sommergemüse und  
Stampfkartoffeln g.

## FREITAG / 24.05

### MENÜ I

Hähnchen-  
geschnetzeltes in  
Pilzrahmsauce mit  
hausgem. Spätzle und  
Mischgemüse a.c.g.i.

### MENÜ II

Vier Semmelknödel in  
Schinkensoße mit  
Rahmsauerkraut 7.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit  
Bergkäse und  
Körnerbrötchen a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Drei Gemüse-  
maultaschen geschmolzt  
mit Kartoffelsalat (veg.)  
a.c.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, 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.