



# SPEISEPLAN KW 11

## MONTAG / 10.03

### MENÜ I

Spaghetti „Bolognese“ vom Rind mit ger. Hartkäse und Salatbeilage 1.a.c.g.

### MENÜ II

Hähnchenbrustfilet „Bombay“ in pikanter Gemüse- Sahnesoße mit drei Röstinchen und frischen Karottenwürfel a.c.g.i.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit Brokkoli- Käse- Nuggets und Baguettebrötchen a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Blumenkohl- Curry mit Gemüse und Eierhaber mit Kräuter (veg.) a.c.g.i.

## DIENSTAG / 11.03

### MENÜ I

Hausgemachtes Fleischkühnle in Bratensoße mit Bayr. Kraut und Butterkartoffeln a.c.g.

### MENÜ II

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

### MENÜ III

*Supersalat*  
Schweizer Wurstsalat mit Kutscherbrötchen 1.7.a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Kabeljaufilet in Pilzrahmsauce mit Reis und buntem Gemüse a.g.h.

## MITTWOCH / 12.03

### MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

### MENÜ II

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit bunten Linsen und Walnüssen, Kartoffelbrötchen a.i.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Kalbsbratwurst mit Schupfnudeln und Sommergemüse 7.a.c.

## DONNERSTAG / 13.03

### MENÜ I

Kasseler Rücken mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 7.g.

### MENÜ II

Zwei panierte Putenschnitzel mit Port. Ketchup und gem. Kartoffelsalat a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebel und Paprika, Brötchen a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Rigatoni in Käse- Sahnesoße mit Kirschtomaten und Erbsen (veg.) 1.a.c.g.

## FREITAG / 14.03

### MENÜ I

Jägerbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzle und rote Beete- Salat a.c.g.

### MENÜ II

Schweinefilet in Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Rahmspinat g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Chefsalat mit, Ei und Käsestreifen, Farmerbrötchen 1.7.a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Drei vegetarische Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Blattsalat 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.

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.