



# SPEISEPLAN KW 19

## MONTAG / 05.05

<b>MENÜ I</b> Rigatoni mit Rindfleischbolognese, geriebener Käse extra und Farmersalat 1.a.c.g.i.	<b>MENÜ II</b> Linsenplatte mit Saiten, gerauchtem Bauch und Bauernspätzle 7.a.c.g.j	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Schwäbischer Wurstsalat mit Baguettebrötchen 1.7.a.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Zwei Blumenkohl- Käse-Medaillons mit bunter Salatplatte (veg.) 1.a.c.g.
---	---	--	--

## DIENSTAG / 06.05

<b>MENÜ I</b> Schweinerückensteak in Paprikarahmsoße mit Nudeln und Salatbeilage a.c.g.	<b>MENÜ II</b> Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce, dazu Mandelreis und buntes Gemüse a.g.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen und Sesambrotchen 7.1.a.g.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Grillgemüsepfanne mit Gnocchi, Fetakäse und Salatbeilage (veg.) a.g.
---	---	---	--

## MITTWOCH / 07.05

<b>MENÜ I</b> Paniertes Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	<b>MENÜ II</b> Topfenschmarrn (mit Quark) Rosinen und Pflaumenkompott (veg.) a.c.g.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Salatplatte mit Ei, Mozzarella und Vollkornbaguette a.c.g.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Kalbsbraten in Sherrysoße mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen a.g.
--	---	--	--

## DONNERSTAG / 08.05

<b>MENÜ I</b> Zürcher Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen, Brüselspätzle und Karottensalat a.c.g.j.	<b>MENÜ II</b> Balkanplatte mit Cevapcici, Gyros, Djuvec- Reis, Zwiebeln und Ajvar	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Kleines paniertes Schnitzel mit versch. Salaten Brötchen a.c.g.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.
--	---	--	---

## FREITAG / 09.05

<b>MENÜ I</b> Krustenbraten vom Schwein mit Kräuter-Senf- Jus und Gemüseschupfnudeln a.c.	<b>MENÜ II</b> Rotbarschfilet in Safran-Dillsoße mit Salzkartoffeln und Sommergemüse a.g.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Salatplatte mit gerösteten Maultaschenstreifen und Dreispitzbrötchen a.c.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Makkaroni- Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Endiviensalat (veg.) 1.a.c.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.  
Änderungen vorbehalten.

**Fernküche Goller**  
Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen  
Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445  
info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.