



# SPEISEPLAN KW 28

## MONTAG / 07.07

### MENÜ I

Räuberpfanne mit Hackfleischsoße vom Rind, Spiralnudeln und Salatbeilage 1.a.c.g.

### MENÜ II

Hähnchenbrustfilet in pikanter Gemüserahmsoße mit grünem Spargel, Käse und hausgem. Knöpfle a.c.g.i.

### MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit gebratenen Putenfleisch-Streifen und Weißbrot a.

### MENÜ IV

Leichte Kost Gefüllte vegetarische Paprikaschote in Tomatensoße, mit Gemüse- Couscous a.c.f.

## DIENSTAG / 08.07

### MENÜ I

Jägerbraten vom Rind mit Bauernspätzle und Gurkensalat a.c.g.

### MENÜ II

Schweinefilet in Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Rahmspinat g.

### MENÜ III

Supersalat Eier- Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum, Balsamicodressing und Ciabatta a.c.g.

### MENÜ IV

Leichte Kost Alblinsen mit Joghurt, frischem Gemüse und Dinkelnudeln (veg.) a.c.g.i.

## MITTWOCH / 09.07

### MENÜ I

Drei Maultaschen, Rindfleisch, geschmelzt mit buntem Kartoffelsalat a.c.g.

### MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung und Sauerkirschen (veg.) a.c.g.

### MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit versch. Käsesorten und Melone, Farmerbrötchen 1.a.

### MENÜ IV

Leichte Kost Seelachsfilet in Minzsoße, Butterreis und Wurzelgemüse a.g.i.

## DONNERSTAG / 10.07

### MENÜ I

Chicken Crossies mit Rahmerbsen und Stampfkartoffeln a.c.g.

### MENÜ II

Grillgemüsepfanne mit Fetakäse und Gnocchi (veg.) a.c.g.

### MENÜ III

Supersalat Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.j.

### MENÜ IV

Leichte Kost Gebr. Fleischklößchen in Estragonsoße mit Niedernauer Kartoffeln und Salatbeilage a.c.g.

## FREITAG / 11.07

### MENÜ I

Krustenbraten in Kräuter- Senf-Jus mit Gemüeschupfnudeln a.c.g.i.

### MENÜ II

Hähnchen- Piccata mit Pfefferrahmsoße, Pistazienreis und Salatbeilage a.c.g.

### MENÜ III

Supersalat Bunte Salatplatte mit Bergkäse und gebr. Steinchampignons, Brötchen a.g.

### MENÜ IV

Leichte Kost Zwei Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) 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](http://www.goller-fernkueche.de)

täglich frisch gekocht.