



SPEISEPLAN KW 34

MONTAG / 18.08

MENÜ I

Rahmgulasch mit Pilzen,
drei Kartoffelklößen und
Krautsalat mit Ananas
a.c.g.

MENÜ II

Penne „Romana“ mit
Tomatensoße, feinen
Erbsen und ger. Käse
(veg.) 1.a.g.

MENÜ III

Supersalat
Bunter Wurstsalat mit
Baguettebrötchen 7.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbshacksteak mit
Niedernauer Kartoffeln
und Mexikogemüse

DIENSTAG / 19.08

MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit
Bratensoße, Teigwaren
und buntem
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kaiserschmarrn mit
Mandeln, Rosinen und
Apfelmus mit Maracuja
(veg.) a.c.g.

MENÜ III

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

MENÜ IV

Leichte Kost
Gemüsepfanne „Asia“
mit Putenbruststreifen
und Basmati- Reis f.

MITTWOCH / 20.08

MENÜ I

Hähncheninnenfilet in
Pfeffer- Gorgonzola-
Soße mit Butterkartoffeln
und Salatbeilage a.g.

MENÜ II

Schwabentopf mit
Schweinefilet und
Maultasche, dazu
Bröselspätzle a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Cevapcici,
Ajvar und Olivenbaguette
a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Geröstete Gemüse-
maultaschen mit Ei und
Kartoffelsalat (veg.) a.c.

DONNERSTAG / 21.08

MENÜ I

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

MENÜ II

Seelachsfilet in Riesling-
soße mit Snittlauch-
kartoffeln und buntem
Maissalat a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Chicken
Nuggets und
Farmerbrötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Makkaroni- Auflauf mit
Käse überbacken,
Paprikasoße und
Salatbeilage (veg.) 1.a.c.g.

FREITAG / 22.08

MENÜ I

Krustenbraten in
Biersoße mit
Rahmsauerkraut und
Schupfnudeln a.c.g.

MENÜ II

Chili con Carne vom
Rind, mit Würfel-
kartoffeln und
Gurkensalat

MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
Schinkenstreifen und
Roggenwecke 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Blumenkohl- Käse-
Medaillons mit
verschiedenen Salaten
(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

täglich frisch gekocht.