



## SPEISEPLAN KW 38

### MONTAG / 15.09

#### MENÜ I

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

#### MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen  
mit feiner Gemüsefüllung  
und Gurkensalat (veg.)  
a.c.g.i.

#### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Ei,  
Schinkenstreifen,  
gerösteten Pinienkernen  
und Brötchen 7.a.

#### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Fischroulade "Julienne"  
in Safransoße mit  
Salzkartoffeln und  
Grillgemüse a.c.g.

### DIENSTAG / 16.09

#### MENÜ I

Cordon bleu vom  
Schwein mit Bratensoße  
Teigwaren und  
Kartoffelsalat a.c.g.

#### MENÜ II

"Kirschmichel" (süßer  
Auflauf) mit Vanillesoße  
(veg.) 1.a.c.g.

#### MENÜ III

*Supersalat*  
Griechischer Dorfsalat  
mit Baguettebrötchen  
a.c.g.

#### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Ital. Nudelgericht mit  
Hackfleischsoße vom  
Rind, ger. Käse und  
Salatbeilage 1.a.c.g.

### MITTWOCH / 17.09

#### MENÜ I

Kasseler Braten auf  
Sauerkraut mit  
Stampfkartoffeln 7.g.

#### MENÜ II

Seelachs- Schlemmerfilet  
„Bordelaise“ in  
Dillsahnesoße mit  
Butterreis und  
Farmersalat a.c.g.

#### MENÜ III

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

#### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Vegetarische Lasagne in  
Tomatensoße mit  
Salatbeilage (veg.) a.c.g.i.

### DONNERSTAG / 18.09

#### MENÜ I

Hähnchenschnitzel in  
leichter Currysoße mit  
Rösti und Erbsen-  
Fingermöhrrchen a.c.g.

#### MENÜ II

Gebratene  
Suppenmaultäschle mit  
Ei, Rauchfleischwürfel,  
Tomatensoße und  
Kartoffel- Gurken- Salat  
a.c.

#### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit bunten  
Alblinsen und  
Dinkelbrötchen a.

#### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hausgemachtes  
Kartoffelgratin mit  
Birnenwürfel  
Tomatenscheiben und  
Salatbeilage (veg.) 1. a.g.

### FREITAG / 19.09

#### MENÜ I

Krustenbraten vom  
Schwein mit zwei  
Semmelknödeln und  
grünen Bohnen 7.a.c.g.

#### MENÜ II

Putengeschnetzeltes  
„Asia“ mit feinen Nudeln  
a.g.

#### MENÜ III

*Supersalat*  
Schwäbischer Wurstsalat  
mit Farmerbrötchen 7.a.

#### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Gnocchi in Salbeibutter  
und Spaghetti in  
Möhrenbolognese,  
Salatbeilage (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.