



# SPEISEPLAN KW 14

## MONTAG / 30.03

### MENÜ I

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

### MENÜ II

Gemüsepfanne „Suzy Wong“ mit gebratenem Hähnchenfleisch und Reis f.i.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Weißbrot a.c.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Drei vegetarische Maultaschen in Zwiebelschmelze mit Eis-Ackersalat a.c.g.i.

## DIENSTAG / 31.03

### MENÜ I

Putenschnitzel in Paprikasoße mit drei Kartoffelklößen und Salatbeilage a.c.g.

### MENÜ II

Zwei Kalbs-Fleischküchle in Pfefferrahmsoße mit Reis und Karottenmix a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Kleines paniertes Schnitzel mit versch. Salaten und Brötchen a.c.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Spaghetti mit Gemüsebolognese ger. Käse extra und Salatbeilage (veg.) a.c.i.

## MITTWOCH / 01.04

### MENÜ I

Hähnchen- Cordon bleu mit Bratensoße und Gemüse- Spätzle 1.7.a.c.g.i.

### MENÜ II

Drei Eierpfannkuchen mit feiner Hackfleischfüllung und Kartoffel-Gurkensalat a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Makkaroni „Romana“ mit Tomatenrahmsoße, ger. Käse und Salatbeilage (veg.) 1.a.c.

## DONNERSTAG / 02.04

### MENÜ I

Gebr. Fleischkäse in Zwiebelsoße mit Hörnle und Kartoffelsalat 7.a.c.

### MENÜ II

Chili con Carne vom Rind mit Schmand, Kartoffelgratin und grünen Bohnen a.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit fritierten Maultaschenstreifen und Sesambrötchen a.c.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Drei Kartoffeltaschen gef. mit Frischkäse- Kräuter, dazu Tomaten-Paprikaragout (vegt.) g.

## FREITAG / 03.04

### MENÜ I

### MENÜ II

### MENÜ III

### MENÜ IV

*Supersalat*

*Leichte Kost*

## 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.