



# SPEISEPLAN KW 17

## MONTAG / 20.04

<b>MENÜ I</b> Hähnchenbrustfilet in Paprikasoße mit Bratkartoffeln und Salatbeilage a.c.	<b>MENÜ II</b> Paniertes Rotbarschfilet mit buntem Rahmgemüse a.c.g.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Farmerbrötchen 1.a.c.g.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Spargel-Champignonragout mit zwei Kräuter-Pfannkuchen (veg.) a.c.g.
---	---	--	--

## DIENSTAG / 21.04

<b>MENÜ I</b> Penne mit Rahmbolognese vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.g.i.	<b>MENÜ II</b> Zwei Fleischküchle in Bratensoße mit Butterkartoffeln und Rosenkohl a.c.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Oliven, Weißbrot a.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Alblinsen mit Bio-Joghurt, frischem Gemüse und Vollkornnudeln (veg.) a.g.i.
--	--	---	--

## MITTWOCH / 22.04

<b>MENÜ I</b> Cordon bleu vom Schwein, mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat 7.a.c.g.	<b>MENÜ II</b> Vier Zwetschgenknödel in Vanillesoße mit Sauerkirschen (veg.) 1.a.c.g.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Bunte Salatplatte mit mariniertem Feta und Ciabatta a.i.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Kalbshacksteak in Kräuterrahmsoße mit Kartoffel- Blumenkohl-Stampf und Mexikogemüse a.c.g.
---	--	--	---

## DONNERSTAG / 23.04

<b>MENÜ I</b> Rinderschmorbraten mit Kartoffelgratin und Mischgemüse a.c.g.i.	<b>MENÜ II</b> Zwei Currywürste in Ketchupsoße, mit gem. Kartoffelsalat und Brötchen a.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Bayrischer Wurstsalat mit Dinkelbrötchen 7.a.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Nudel- Auflauf mit frischen Karottenscheiben (veg.) a.c.g.
--	--	---	---

## FREITAG / 24.04

<b>MENÜ I</b> Erbseneintopf mit einem Paar Saiten und Brötchen 7.a.i.	<b>MENÜ II</b> Paniertes Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone, Kapern, Butterkartoffeln und Quark- Remoulade a.c.d.j.	<b>MENÜ III</b> <i>Supersalat</i> Salatplatte mit Mozzarella, gekochtem Ei, roten Zwiebeln und Baguettebrötchen a.g.	<b>MENÜ IV</b> <i>Leichte Kost</i> Kartoffelrösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.) a.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.  
An der 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.