



SPEISEPLAN KW 19

MONTAG / 04.05

MENÜ I

Rigatoni mit Rindfleischbolognese, geriebener Käse extra und Farmersalat
1.a.c.g.i.

MENÜ II

Linsenplatte mit Saiten, gerauchtem Bauch und Bauernspätzle 7.a.c.g.j

MENÜ III

Supersalat
Schwäbischer Wurstsalat mit Baguettebrötchen
1.7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei Blumenkohl- Käse-Medaillons mit bunter Salatplatte (veg.) 1.a.c.g.

DIENSTAG / 05.05

MENÜ I

Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße mit Nudeln und Sommersalat a.c.g.

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet in milder Currysauce, dazu Mandelreis und buntes Gemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen und Sesambrötchen 7.1.a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Grillgemüsepfanne mit Gnocchi, Fetakäse und Sommersalat (veg.) a.g.

MITTWOCH / 06.05

MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Topfenschmarrn (mit Quark) Rosinen und Pflaumenkompott (veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei, Mozzarella und Vollkornbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbshacksteak mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen a.g.

DONNERSTAG / 07.05

MENÜ I

Rahmgulasch vom Schwein mit Bröselspätzle und Karottensalat a.c.g.j.

MENÜ II

Balkanplatte mit Cevapcici, Gyros, Djuvec- Reis, Zwiebeln und Ajvar

MENÜ III

Supersalat
Kleines paniertes Puten-Schnitzel mit versch. Salaten
Brötchen a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen (veg.) a.c.g.

FREITAG / 08.05

MENÜ I

Krustenbraten vom Schwein mit Kräuter-Senf- Jus und Gemüseschupfnudeln a.c.

MENÜ II

Rotbarschfilet in Safran-Dillsoße mit Salzkartoffeln und Sommergemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit gerösteten Maultaschenstreifen und Dreispitzbrötchen a.c.

MENÜ IV

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

AUSWEICHMENÜ TÄGLICH

a) ½ 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.