



SPEISEPLAN KW 30

MONTAG / 20.07

MENÜ I

Gebr. Fleischkäse in
Zwiebelsoße mit
Kässpätzle und Rote
Beete Salat 7.

MENÜ II

Rigatoni mit
Hackfleisch- Gemüse-
soße vom Rind und ger.
Käse extra 1.a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Camembert, getr.
Tomaten und
Baguettebrötchen a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Eieromelette mit
Champignons,
Pfifferlingen,
Rahmspinat und
Salzkartoffeln (veg.) c.g.

DIENSTAG / 21.07

MENÜ I

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

MENÜ II

Drei vegetarische
Maultaschen in
Pilzrahmsauce mit
buntem Kartoffelsalat
(veg.) a.c.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Eier- Tomatensalat mit
Mozzarella und
Basilikum, Ciabatta a.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Schlemmerfilet
„Bordelaise“ in
Schnittlauch-
Joghurtsoße mit
Gemüseschupfnudeln
a.c.d.g.i.

MITTWOCH / 22.07

MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes mit
Brösel-Spätzle und
Kraut-
Salat mit Ananas a.c.g.

MENÜ II

Vier Zwetschgenknödel
mit Butterbrösel,
Vanillesauce und
Sauerkirschen (veg.)
1.a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Bayrischer Wurstsalat
mit Laugenweckle 7.a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hähnchen- Frikassee mit
Champignons, Reis und
Salatbeilage a.g.

DONNERSTAG / 23.07

MENÜ I

Hähnchenknusper-
Schnitzel mit Bratensoße,
Teigwaren und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ II

Kalbfleischbällchen in
Paprikasauce mit
Schnittlauchkartoffeln
und Wurzelgemüse a.c.

MENÜ III

Supersalat
Feinschmecker-
Salatplatte mit Schinken-
Käseröllchen und
Dinkelbrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Drei Eierpfannkuchen
mit feiner Gemüsefüllung
und Salatbeilage (veg.)
a.c.g.i.

FREITAG / 24.07

MENÜ I

Gegrillter Schweinehals
in Zwiebel- Senfsoße mit
Käse- Sahnekartoffeln
und grünen Bohnen c.g.

MENÜ II

Hoki Fischfilet in
Zitronensoße mit
Gemüseries und
Salatbeilage a.g.i.

MENÜ III

Supersalat
Kleines paniertes
Putenschnitzel mit
versch. Salaten und
Vollkornbaguette a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Nudel- Auflauf mit
Tomatensoße und
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.

An Fernküche Goller

Siemensstr. 5 | 72124 Pliezhausen

Telefon: 07127-70297 + 70154 | Fax: 07127-89445

info@goller-fernkueche.de | www.goller-fernkueche.de

täglich frisch gekocht.