



# SPEISEPLAN KW 50

## MONTAG / 10.12

### MENÜ I

Hausgemachtes Fleischküchle in Bratensoße mit drei Rösti und Mexiko-Salat a.c.

### MENÜ II

Hähnchenbrustfilet in Currysoße mit Kürbis-Lauchgemüse und Mandelreis a.g.h

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit Ei und Schinkenstreifen, Kartoffelbrötchen 7.a.

### MENÜ IV

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

## DIENSTAG / 11.12

### MENÜ I

Schweinerückensteak in Pilzrahmsoße, Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.g

### MENÜ II

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfel- Maracujamus (veg.) a.c.g.h

### MENÜ III

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

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Lachsfilet in Gemüesoße mit Salzkartoffeln und Rosenkohl a.g.i

## MITTWOCH / 12.12

### MENÜ I

Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.

### MENÜ II

Fleischklößchen in Zigeunersoße mit Spiralnudeln und Karottenscheiben a.c.i

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Hähncheninnenfilets und Farmerbrötchen a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hausgemachtes Kartoffelgratin mit mediterranem Gemüse (veg.) a.c.g.i.

## DONNERSTAG / 13.12

### MENÜ I

Gegrillter Schweinehals in Zwiebel-Senfsoße mit Gemüespätzle a.c.g.i.

### MENÜ II

Zwei panierte Hähnchenschnitzel mit Port. Ketchup und buntem Kartoffelsalat a.c.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Thunfisch und roten Zwiebeln, Rosenbrötchen a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße, Reis und Fingermöhrrchen (veg.) a.f.

## FREITAG / 14.12

### MENÜ I

Schlachtplatte: Leber- und Griebenwurst, gep. Schäufele, Sauerkraut und Stampfkartoffeln 7.g.

### MENÜ II

Kalbsbraten in Sherrysoße mit Bröselknöpfe und Salatbeilage

### MENÜ III

*Supersalat*  
Tessiner Wurstsalat mit Ciabatta 7.a.g.j

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Feine Nudelpfanne mit Spinat-Gorgonzola-Soße, Kirschtomaten 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 (Weizen), 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.