



SPEISEPLAN KW 27

MONTAG / 04.07

MENÜ I

Hähnchen-
Knusperschnitzel mit
Bratensoße, Hörnle und
Salatbeilagen a.c.g.

MENÜ II

Asia- Pfanne mit süß-
saurer Soße und
Basmatireis
(veg.) f.

MENÜ III

Supersalat
Schweizer Wurstsalat mit
Dinkelbrötchen
7.a.g.j.

MENÜ IV

Leichte Kost
Kalbsbratwurst mit
Salzkartoffeln und Rahm-
Bohngemüse i.g.

DIENSTAG / 05.07

MENÜ I

Rinderschmorbraten mit
Rotkohl und
Stampfkartoffeln
a.g.

MENÜ II

Paniertes Fischfilet mit
Remouladensoße und
Kartoffelsalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit
Camembert, Weintrauben
ger. Pinienkernen und
Baguettebrötchen 7.a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Feine Nudelpfanne mit
Rahm- Pfifferlingen,
Kirschtomaten und
Mozzarella Kugeln
(veg.) a.c.g.

MITTWOCH / 06.07

MENÜ I

Hausgemachtes
Fleischkühle in
Pilzrahmsauce mit
Gemüsespätzle a.c.g.i.

MENÜ II

Hähnchenbrustfilet in
Orangensoße mit
Sesamnudeln und
Gurkensalat a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei,
Thunfisch
und Silberzwiebeln,
Sesambrötchen a.c.

MENÜ IV

Leichte Kost
Paniertes Fetakäse mit
Sommergemüse und
Tomatenreis (veg.) a.c.g.

DONNERSTAG / 07.07

MENÜ I

Fleischkäse in
Bratensoße mit
Röstzwiebeln,
breite Nudeln und
Kartoffelsalat 7.a.c.g.

MENÜ II

Österreicher
Grießschmarrn mit
Pflaumen- Zimtkompott
(veg.) a.c.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Ei und
Käsestreifen
Brötchen 1.a.c.g.

MENÜ IV

Leichte Kost
Hackbraten vom Kalb
mit Serviettenknödel und
frischem Möhrengemüse
a.c.g.

FREITAG / 08.07

MENÜ I

Rahmgulasch vom
Schwein mit zwei
Kartoffelklößen und
Salatbeilage a.c.g.

MENÜ II

Seelachsfilet in Dillsoße
mit Petersilienkartoffeln
und Karotten- Zucchini-
Gemüse a.g.

MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit Cevapcici,
Ajvar und Olivenbaguette
a.

MENÜ IV

Leichte Kost
Veget. Tortellini- Auflauf
mit Käse überbacken,
dazu Tomatensoße mit
Basilikum und
Salatbeilage 1.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.

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.