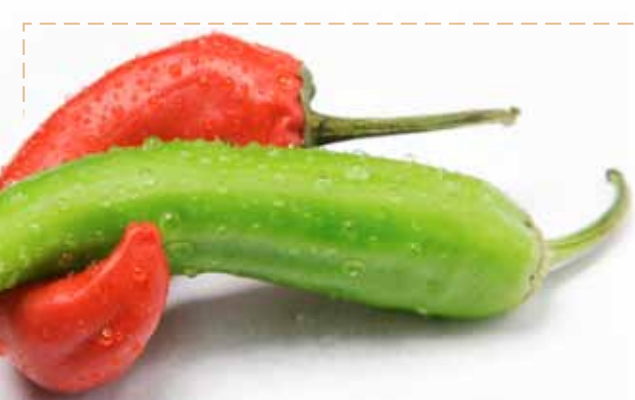




# SPEISEPLAN KW 40

## MONTAG / 29.09

### MENÜ I

Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.

### MENÜ II

Alaska- Seelachs in Mandelbutter mit Rahmkartoffeln und Sommergemüse a.d.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen, gekochtem Ei und Laugenweckle a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Zwei Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (veg.) c.g.

## DIENSTAG / 30.09

### MENÜ I

Chicken Crossies mit Butterkartoffeln und Rahmgemüse a.c.g.i.

### MENÜ II

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse und Emmentaler, geschmolzt, mit verschiedenen Salaten (veg.) 1.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunter Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Blumenkohl mit gekochtem Schinken, frischer Kräutersoße und zwei Pfannkuchen 7.a.c.g.

## MITTWOCH / 01.10

### MENÜ I

Sauerbraten vom Rind in Preiselbeersoße mit Zimtrokohl und Semmelknödeln a.c.g.

### MENÜ II

Zwei Currywürste mit Ketchup- Soße, Kartoffelsalat und Baguettebrötchen a.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Vollkornbaguette a.c.i.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Ital. Nudelgericht mit mediterranem Gemüse, Tomatensoße und geriebenem Käse (veg.) 1.a.g.i.

## DONNERSTAG / 02.10

### MENÜ I

Rinderhacksteak in Pfefferrahmsauce mit Teigwaren und gem. Kartoffelsalat a.c.g.

### MENÜ II

Linsensuppentopf mit Gemüse, ein Paar Debresiner Würstchen und ein Baguettebrötchen 7.a.i.j.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Kleines paniertes Schnitzel mit versch. Salaten und Brötchen

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse und Jogurt-Dip (veg.) a.c.g.i.

## FREITAG / 03.10

### MENÜ I

### MENÜ II

### MENÜ III

### MENÜ IV

*Supersalat*

*Leichte Kost*

## 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, Schwefeldioxid, 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.