



# SPEISEPLAN KW 43

### MONTAG / 20.10

#### MENÜ I

Hähncheninnenfilets in Kräuterrahmsoße mit hausgem. Spätzle und Karottensalat a.c.g.

#### MENÜ II

Seelachs Grillfilet mit Gemüserahmsoße, Schnittlauchkartoffeln und feinen Erbsen a.g.

# MENÜ III

Supersalat Straßburger Wurstsalat mit Sesambrötchen 7.a.

# MENÜ IV

Leichte Kost Drei Kartoffeltaschen gef. mit Frischkäse, dazu Ratatouillegemüse (veg.) g.

### DIENSTAG / 21.10

#### MENÜ I

Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße, Makkaroni und Kartoffelsalat a.c.

### MENÜ II

Vier Fruchtknödel, gebröselt, mit Vanillesoße und roter Grütze (veg.) 1.a.c.g.

# MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit
versch. Käsesorten und
Brötchen 1.a.g.

### MENÜ IV

Leichte Kost Gemüsepfanne "Suzy Wong" mit veganen Filetstreifen und Basmatireis (veg.) f.i.

### MITTWOCH / 22.10

#### MENÜ I

Sahnegeschnetzeltes mit Paprika, Rösti und Farmersalat a.c.g.

# MENÜ II

Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind und Reis

# MENÜ III

Supersalat
Salatplatte mit ChickenCrossies und
Dinkelbrötchen a.c.

# MENÜ IV

Leichte Kost Ital. Nudelgericht mit frischem Gemüse, Tomatenrahmsoße und ger. Käse (veg.) a.c.g.i.

### DONNERSTAG / 23.10

#### MENÜ I

Sauerbraten in Preiselbeersoße mit Rotkohl und zwei Kartoffelklößen a.g.

# MENÜ II

Zwei Currywürste in Ketchup-Soße mit Kartoffelsalat und Sesambrötchen a.

# MENÜ III

Supersalat Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Körnerbrötchen a.

# MENÜ IV

Leichte Kost Gnocchi in Salbei- Butter und Spaghetti in Tomatensoße mit ger. Käse extra (veg.) 1.a.g.

# FREITAG / 24.10

#### MENÜ I

Szegediner Gulasch vom Rind mit Sauerkraut und Schupfnudeln a.c.

### MENÜ II

Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit Bröselspätzle und Salatbeilage a.c.g.

### MENÜ III

Supersalat
Bunte Salatplatte mit Ei,
Thunfisch, roten
Zwiebeln und
Baguettebrötchen a.

### MENÜ IV

Leichte Kost Zwei gek. Eier in Senfsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (veg.) 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:

Allegeie Stoffe.

Alegeier Stoffe.

Alegeier Stoffe.

Besch, de Eier, de Fisch, ee Erdnüsse, fe Soja, ge Milch-Lactose, he Schalenfrüchte, ie Sellerie, je Senf, ke Sesam, Schwefeldioxyd, me Lupinen, ne 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**