



# SPEISEPLAN KW 07

## MONTAG / 09.02

### MENÜ I

Hackbraten  
(Schwein/Rind) mit  
hausgem. Knöpfle und  
Farmersalat a.c.g.

### MENÜ II

Putensteak mit Zwiebeln  
und Käse überbacken,  
Rahmsoße, Erbsen und  
Nudeln a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit  
Lachsstreifen und  
Brötchen a.d.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Makkaroni- Auflauf mit  
Käse überbacken und  
Tomatensoße mit  
Basilikum (veg.) 1.a.c.g.

## DIENSTAG / 10.02

### MENÜ I

Fleischküchle in  
Pilzrahmsoße mit drei  
Röstinchen und frischem  
Wurzelgemüse a.c.g.i.

### MENÜ II

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

### MENÜ III

*Supersalat*  
Schweizer Wurstsalat mit  
Baguettebrötchen 7.a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hühnerfrikassee mit  
Basmati Reis und  
feinen Erbsen a.g.

## MITTWOCH / 11.02

### MENÜ I

Spaghetti Bolognese, mit  
Hackfleischsoße vom  
Rind, ger. Käse extra und  
Endiviensalat a.c.g.i.

### MENÜ II

Seelachsfilet in feiner  
Gemüsesoße mit  
Salzkartoffeln und  
Rosenkohl a.g.d.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit  
gekochtem Schinken und  
Käsestreifem, Weißbrot  
7.a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Blumenkohl- Käse-  
Medaillon mit frischer  
Kräutersoße,  
Vollkornnudeln und Rote  
Beete (veg.) a.c.g.

## DONNERSTAG / 12.02

### MENÜ I

Hähnchenknusper-  
Schnitzel mit Bratensoße  
Bauernspätzle und  
Kartoffelsalat a.c.g.

### MENÜ II

Kaiserschmarren mit  
Mandeln, Rosinen und  
Apfelmus mit Maracuja  
(veg.) a.c.g.h.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatcocktail „Milano“  
mit Mozzarella und  
Ciabatta a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Scholle Finkenwerder Art  
mit Rauchfleischwürfel,  
Rahmkartoffeln und  
Gemüse garnitur 7.a.g.

## FREITAG / 13.02

### MENÜ I

Krustenbraten vom  
Schwein in Kräuter-  
Senf- Jus mit Gemüse-  
Schupfnudeln 7.a.c.

### MENÜ II

Indon. Nudelgericht  
Bami Goreng mit  
geschnetzelter  
Hähnchenbrust und  
Salatbeilage a.c.i.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit Ei  
und ger. Pinienkernen  
Farmerbrötchen a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hausgemachtes  
Kartoffel- Gemüsegratin  
mit Tomatenscheiben  
(veg.) a.c.g.i.

## 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](http://www.goller-fernkueche.de)

täglich frisch gekocht.