



# SPEISEPLAN KW 24

## MONTAG / 08.06

### MENÜ I

Fleischküchle in Pilzrahmsoße mit Bröselspätzle u. Salatbeilage  
1.a.c.g.

### MENÜ II

Hähnchenbrustfilet mit grünem Spargel, pikanter Gemüserahmsoße und Schupfnudeln a.c.g.i.

### MENÜ III

Supersalat  
Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, Sesambrötchen  
1.7.a.c.g.

### MENÜ IV

Leichte Kost  
Kartoffelauflauf mit mediterranem Gemüse und Rosmarin (veg.)  
a.c.g.

## DIENSTAG / 09.06

### MENÜ I

Drei Rindfleisch-Maultaschen geschmelzt mit gemischtem Kartoffelsalat a.c.g.

### MENÜ II

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

### MENÜ III

Supersalat  
Salatplatte mit gebratenen Champignons, Baguettebrötchen a.

### MENÜ IV

Leichte Kost  
Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis f.i.

## MITTWOCH / 10.06

### MENÜ I

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Farmersalat a.c.g.

### MENÜ II

Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind, Schmand und Reis g.

### MENÜ III

Supersalat  
Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Weißbrot a.c.

### MENÜ IV

Leichte Kost  
Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen (veg.)  
a.c.g.j

## DONNERSTAG / 11.06

### MENÜ I

Grillbratwurst mit BBQ-Soße, Bratkartoffeln und Sommergemüse j.

### MENÜ II

Zwei pan. Hähnchenschnitzel mit Quark- Remoulade und Kartoffelsalat a.c.g.j.

### MENÜ III

Supersalat  
Schweizer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 1.7.a.g.j.

### MENÜ IV

Leichte Kost  
Ital. Nudelgericht mit Paprikarahmsoße und geriebenem Käse (veg.)  
1.a.c.g.i.

## FREITAG / 12.06

### MENÜ I

Krustenbraten in Kräuter-Senf-Jus mit hausgem. Knöpfe und Krautsalat  
7.a.c.

### MENÜ II

Alaska Seelachsfilet in Limonensoße mit Gemüsenudeln a.c.g.

### MENÜ III

Supersalat  
Salatplatte mit Chicken Crossis und Rosenbrötchen a.c.

### MENÜ IV

Leichte Kost  
Zwei Rösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken (veg.)  
1.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.