



# SPEISEPLAN KW 25

## MONTAG / 15.06

### MENÜ I

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

### MENÜ II

Gemüsepfanne „Suzy Wong“ mit Hähnchenfleisch und Basmatireis f.i.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Griechischer Dorfsalat mit Feta, Ei und Paprika, Fladenbrot a.c.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Falaffelbällchen mit Minzsoße, Kümmelkartoffeln und Tomatensalat (veg.) a.g.f.

## DIENSTAG / 16.06

### MENÜ I

Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße, Hörnle und Kartoffelsalat 1.7.a.c.g.

### MENÜ II

Kabeljaufilet in Limonen- Pfeffersoße mit Petersilienkartoffeln und Mischgemüse a.g.i.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit Putenschinken und Weißbrot 7.a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Makkaroni mit Tomaten-Paprikaragout und ger. Käse (veg.) a.c.

## MITTWOCH / 17.06

### MENÜ I

Fleischkühle vom Rind in Rahmsoße mit Butterkartoffeln und Krautsalat mit Ananas a.c.g.

### MENÜ II

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunte Salatplatte mit mariniertem Hirtenkäse, Paprika und Oliven, Körnerbrötchen 6.a.g.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Mailänder Seelachsfilet in Tomatensoße mit feinen Gemüse- Nudeln a.c.

## DONNERSTAG / 18.06

### MENÜ I

Schweinsbraten mit Rotkohl und zwei Kartoffelklößen a.

### MENÜ II

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

### MENÜ III

*Supersalat*  
Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Hähnchenfrikassee mit Butterreis und Erbsen-Karotten a.c.g.

## FREITAG / 19.06

### MENÜ I

Bunter Gemüserahmeintopf mit einem Paar Saiten und Baguettebrötchen 7.a.g.i.

### MENÜ II

Hähnchenschnitzel mit Zwiebeln und Käse überbacken, Bröselspätzle und Farmersalat 1.a.c.g.

### MENÜ III

*Supersalat*  
Salatplatte mit gek. Ei und Schinkenstreifen, Brötchen 7.a.

### MENÜ IV

*Leichte Kost*  
Schupfnudel- Gemüse-Pfanne in Kräuter-Sahnesoße 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](http://www.goller-fernkueche.de)

täglich frisch gekocht.