

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 38/2021

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 20.09.2021 Brokkolisuppe mit ger. Mandeln a.g.	Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.j.	Drei Eierpfannkuchen mit feiner Gemüsefüllung und Salatbeilage Veg. a.c.gi.	Salatplatte mit Ei und Schinkenstreifen, ger. Pinienkerne Brötchen 7.a.	Fischroulade „Julienne“ in Safransoße mit Salzkartoffel und Grillgemüse a.g.
Dienstag 21.09.2021 Eiermuschel – suppe a.c.g.i.	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.	„Kirschmichel“ –süßer Auflauf – mit Vanillesoße Veg. 1.a.c.g.	Griechischer Dorfsalat mit Baguettebrötchen a.c.g.	Ital. Nudelgericht mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse und Salatbeilage 1.a.c.g.
Mittwoch 22.09.2021 Serbische Bohnensuppe	Kasseler Steak auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 7.g.	Seelachs – Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Dillsahnesoße mit Butterreis und Salatbeilage a.g.	Bunte Salatplatte mit Bergkäse und Körnerbrötchen a.g.	Vegetarische Lasagne in Tomatensoße mit Rahmgemüse und Salatbeilage Veg. a.c.g.i.
Donnerstag 23.09.2021 Kartoffelsuppe i.	Hähnchenschnitzel in Currysoße mit Früchten, dazu Rösti und Erbsen- Fingermöhrchen a.c.g.	Gebatene Suppenmaultäsche mit Ei, Rauchfleisch- würfel, Tomatensoße und Kartoffel-Gurken- Salat a.c.	Salatplatte mit buntem Ablinsen und Dinkelbrötchen a.	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Birnenwürfel Tomatenscheiben und Salatbeilage Veg. 1. a.g.
Freitag 24.09.2021 Zwiebelsuppe a.	Krustenbraten vom Schwein mit zwei Semmelknödeln und grünen Bohnen 7.a.c.g.	Puten – geschnetztes „Asia“ mit feinen Nudeln und Salatbeilage a.g.	Schwäbischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.	Gnocchi in Salbei – butter und Spaghetti in Pilzrahmssoße, dazu Salatbeilage Veg. a.c.g.
Ausweichmenüs tägl.:				
a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen b) Pizzaschnitte vegetarisch				

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 Benzoesäure, 3 PHB Ester, 4 Ameisensäure, 5 Sorbinsäure, 6 m. Geschmacksverstärker, 7 mit Pökelsalz, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel

Allergene:

a.)Gluten, b.)Krebstiere, c.)Eier, d.)Fisch, e.)Erdnüsse, f.)Soja, g.)Milch-Lactose, h.)Schalenfrüchte, i.)Sellerie, J.)Senf, k.)Sesam, l.)Schwefeldioxyd, m.)Lupinen, n.)Weichtiere

FilderMenueSchneider

Gert Schneider | Haldenstraße 49 | 70794 Filderstadt

Telefon: **0711-9350090** | Mobil: **0177-9645874**

Fax: 0711-9350092 | fildermenue@web.de | www.Fildermenue.de

