

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 29/2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 14.07.2025 Erbsensuppe i.	Hackbällchen in Rahmsoße mit Kässpätzle und Gurkensalat a.c.g.	Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch vom Rind a.c.i.	Bunte Salatplatte mit Pfeffersalami und getrockneten Tomaten -Rosenbrötchen- 7.a.	Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten- Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Butterreis Veg. a.c.g.
Dienstag 15.07.2025 Gebrannte Grießsuppe a.c.i.	Puten-Piccata Milanese mit Tomatenrahmsoße, Rigatoni und Sommersalat a.c.g.	Seelachs-Schlemmer- Filet „Bordelaise“ in Lauch-Chilisoße mit Salzkartoffeln und Brokkoli a.g.	Rustikale Salatplatte mit Fleischsalat, Farmerbrötchen 7.a.	Drei gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat Veg. a.c.
Mittwoch 16.07.2025 Riebelesuppe a.c.i.	Burgunderbraten vom Rind mit Karotten- Zucchini- Gemüse und Kartoffelgratin 1.a.c.g.	Zwei geb. Camembert mit Preiselbeerrahmsoße und verschiedenen Salaten Veg. a.c.g.	Straßburger Wurstsalat mit Ciabatta a.7.	Breite Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind, mediterranem Gemüse und ger. Käse extra 1.a. g.i.
Donnerstag 17.07.2025 Königinsuppe a.g.i.	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Kartoffelsalat a.c.g.	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße Veg. 1.a.c.g.	Griechischer Dorfsalat mit Baguettebrötchen a.g.	Schollenfilet in Safransoße mit Würfelkartoffeln und Sommergemüse a.g.
Freitag 18.07.2025 Gemüserahm- Suppe a.g.i.	Hähnchen- geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gemüseris und Farmersalat a. g.i.	Schwabentopf mit Schweinefilet, Maultasche, Pilzrahm- soße, Erbsen und Bröselspätzle a.c.g.	Salatplatte mit Chicken- Crossies und Körnerbrötchen a.c.g.	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Grilltomate und Gemüse Veg. 1.a.c.g.
Ausweichmenüs tägl.: a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g.				

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 | Fax: 0711-9350092

Mail: fildermenue@web.de | Homepage: www.Fildermenue.de

täglich frisch gekocht.