

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 12

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 18.03.2019 Königinsuppe a.g.i.	Spaghetti „Bolognese“ vom Rind mit ger. Hartkäse und Salatbeilage 1.a.c.g.	Hähnchenbrustfilet „Bombay“ in pikanter Gemüse-Sahnesoße mit drei Röstinchen und frischen Karottenwürfeln a.c.g.i.	Bunte Salatplatte mit gebr. Schweinefleisch-Streifen und Baguettebrötchen a.	Blumenkohl-Curry mit Gemüse und Eierhabar mit Kräutern Veg. a.c.g.i.
Dienstag 19.03.2019 Gebr.Grießsuppe a.c.i.	Hausgemachtes Fleischkühle in Bratensoße mit Bayr. Kraut und Butter – Kartoffeln a.c.g.	Allgäuer Kässpätzle geschmelzt, mit Bergkäse-Emmentaler und versch. Salaten Veg. 1.a.c.g.	Schweizer Wurstsalat mit Kutscherbrötchen 1.7.a.g.	Kabeljaufilet in Pilzrahmsauce, mit Reis und buntem Gemüse a.g.h.
Mittwoch 20.03.2019 Sternlesuppe a.c.i.	Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße Veg. 1.a.c.g.	Salatplatte mit bunten Linsen und Walnüssen -Kartoffelbrötchen- a.i.	Kalbfleischkäse in Bratensoße mit Schupfnudeln und Mexikogemüse 7.a.c.
Donnerstag 21.03.2019 Gulaschsuppe	Kasseler Rücken mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 7.g.	Zwei panierte Hähnchen-schnitzel mit Port. Ketschup und gem. Kartoffelsalat a.c.g.	Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebel und Paprika -Roggenbrötchen- a.	Rigatoni in Käse-Sahnesoße mit Kirschtomaten und Zuckerschoten Veg. 1.a.c.g.
Freitag 22.03.2019 Nudelsuppe a.c.	Jägerbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzle und rote Beete-Salat a.c.g.	Schweinefilet in Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Rahmspinat c.g.	Chefsalat mit Ei und Käsestreifen -Farmerbrötchen- 1.7.a.g.	Drei vegetarische Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Blattsalat a.c.g.i.
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** | Mobil: **0177-9645874**

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

täglich frisch gekocht.