

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 13

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / leichte Kost salzarm, fettarm oh. Zucker
Montag 25.03.2019 Lauchcremsuppe a.g.	Rahmgulasch vom Rind mit Rösti und buntem Karottensalat a.c.g.	Zwei Fleischküchle mit Bratensoße, feine Bandnudeln und Rahmgemüse a.c.g.	Salatplatte mit Schweine-Kräuterfilet und Brötchen a.7.	Kartoffelgratin „mediterran“ mit Salatbeilage Veg. a.g.
Dienstag 26.03.2019 Kartoffelsuppe i.	Putenschnitzel mit Pfefferrahmsoße und Gemüsespätzle a.c.g.i.	Gebratene Maultaschen mit Ei, Tomatensoße und Salatbeilage a.c.g.	Salatplatte mit Camembert und Weintrauben -Vollkornbaguette- a.g.	Frühlingsrolle „Asia“ mit Basmati – Reis Veg. a.f.i.
Mittwoch 27.03.2019 Eiermuschelsuppe i.	Burgunderbraten vom Rind mit Kartoffelklößen und Rotkohl g.	Drei Eierpfannkuchen mit feiner Hackfleischfüllung und buntem Kartoffelsalat a.c.g.	Schweizer Wurstsalat mit Dinkelbrötchen 1.7.a.g.	Gnocchi in Safran-Gemüsesoße mit Blattspinat, Kirschtomaten und Salatbeilage Veg. a.g.
Donnerstag 28.03.2019 Frühlingssuppe i.	Hähnchen Cordon bleu mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat 7.a.c.g.	Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja Veg. a.c.g.h.	Griechischer Dorfsalat mit Körnerbrötchen a.c.g.	Seelachsfilet in Senfrahmsoße mit Salzkartoffeln und Kohlrabi-Zucchini-Gemüse a.c.g.j.
Freitag 29.03.2019 Pilzrahmsuppe	Rindfleischfrikadelle in Kräuterrahmsoße mit Bratkartoffel und Karottenmix a.c.g.	Ital. Nudelgericht mit ger. Käse und Salatbeilage Veg. a.c.g.	Bunter Käsesalat garniert, mit Rosenbrötchen 1.a.g.	Schweinefilet in Kräuterbutter mit Rösti und Spinat 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** | Mobil: **0177-9645874**

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

täglich frisch gekocht.