

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 20

KW 20	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 13.05.2019 Gebr. Grießsuppe a.c.i.	Rigatoni mit Rindfleischbolognese, geriebener Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.i.	Schwäb. Linsenplatte mit Saiten, gerauchter Bauch und Bauernspätzle 7.a.c.g.j	Straßburger Wurstsalat mit Baguettebrötchen 1.7.a.	Zwei Blumenkohl-Käse-Medaillons mit bunter Salatplatte Veg.1. a.c.g.
Dienstag 14.05.2019 Eiermuschel – suppe a.c.i.	Schweinerückensteak in Zigeunersoße mit Nudeln und Salatbeilage a.c.g.	Hähnchenbrustfilet in Currysauce, dazu Mandelreis und buntes Gemüse a.g.	Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen und Sesambrotchen 7.1.a.g.	Grillgemüsepfanne mit Gnocchi, Fetakäse und Salatbeilage Veg. a.g.
Mittwoch 15.05.2019 Tomatensuppe a.c.	Paniertes Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, ein Marillenknödel und Waldbeeren Veg. a.c.g.	Salatplatte mit Ei, Mozzarella und Vollkornbaguette a.c.g.	Kalbsbraten in Sherry-soße mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen a.g.
Donnerstag 16.05.2019 Brokkolisuppe a.g.	Hähnchen-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Bröselspätzle und Salatbeilage a.c.g.j.	Balkanplatte mit Cevapcici, Gyros, Djuvec-Reis, Zwiebeln und Ajvar	Kleines paniertes Schnitzel mit versch. Salaten -Brötchen- a.c.g.	Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen Veg. a.c.g.
Freitag 17.05.2019 Kartoffelsuppe g.i.	Krustenbraten vom Schwein mit Kräuter-Senf-Jus und Gemüseschupfnudeln a.c.	Rotbarschfilet in Safran-Dillsoße mit Salzkartoffeln und Salatbeilage a.g.	Salatplatte mit gerösteten Maultaschenstreifen und Roggenbrötchen a.c.	Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken, Tomatensoße und Salatbeilage 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** | Mobil: **0177-9645874**

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

täglich frisch gekocht.