

F M S



# Essen auf Rädern

## SPEISEPLAN KW 24

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 3</b> Supersalat	<b>Menü 4</b> Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
<b>Montag</b> <b>10.06.2019</b> Pfingstmontag				
<b>Dienstag</b> <b>11.06.2019</b> Zwiebelsuppe a.c.	Rahmgulasch vom Rind, mit Gemüsespätzle a.c.g.	Balkan-Platte mit Gyros, Cevapcici, Zwiebeln, Djuvec-Reis, Ajvar und Krautsalat	Salatplatte mit Thunfisch und roten Zwiebeln -Vollkornbaguette- a.c.	Bunte Gnocchi in Tomaten-Basilikumsoße und Tortellini in Käse-Sahnesoße mit Salatbeilage Veg. 1.a.c.g.
<b>Mittwoch</b> <b>12.06.2019</b> Serb. Bohnensuppe	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Holzfallersteak mit Kässpätzle 1. a.c.g.	Bunter Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.	Spargel-Champignonragout mit Kräuterflädle und Salatbeilage Veg. a.c.g.
<b>Donnerstag</b> <b>13.06.2019</b> Nudelsuppe	Geflügelhacksteak in Pfeffersoße mit hausgem. Spätzle und Salatbeilage a.c.g.	Schweinefilet in Kräuterbutter mit Rahmspinat und Bratkartoffel g.	Salatplatte mit Ei, mariniertem Feta, bunten Linsen und Fladenbrot a.g.	Dampfnudel in Vanillesoße mit Himbeeren und Dunstapfelkompott 9.a.g.
<b>Freitag</b> <b>14.06.2019</b> Sternlesuppe a.c.i.	Rohrnudeln „Penne“ mit Rahmbolognese, ger. Hartkäse extra u. Salatbeilage 1.a.g.i.	Zwei panierte Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Butterkartoffeln und Quark-Remoulade a.c.g.	Salatplatte mit gebr. Maultaschenstreifen und Roggenbrötchen a.c.	Brokkoli-Soufflee mit Kräutersoße, Schupfnudeln und Salatbeilage Veg. a.c.g.
<b>Ausweichmenüs tägl.:</b>				
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.