

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 25

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 17.06.2019 Eiermuschel – Suppe a.c.i.	Fleischküchle in Pilzrahmsoße mit Bröselspätzle u. Salatbeilage 1.a.c.g.	Hähnchenbrustfilet gefüllt mit grünem Spargel, pikanter Gemüserahmsoße und Schupfnudeln a.c.g.i.	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei -Sesambrötchen- 1.7.a.c.g.	Zwei Rösti mit buntem Gemüse und Käse überbacken Veg.1. a.c.g.i.
Dienstag 18.06.2019 Gulaschsuppe	Drei Maultaschen geschmelzt mit gem. Kartoffelsalat a.c.g.	Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmus mit Maracuja Veg. a.c.g.	Salatplatte mit gebratenen Champignons -Baguettebrötchen- a.	Putengeschnetzeltes „Asia“ mit Basmatireis f.i.
Mittwoch 19.06.2019 Frühlingssuppe a.c.i.	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Salatbeilage a.c.g.	Chili con Carne vom Rind mit Reis	Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Farmerbrötchen a.c.	Zwei gek. Eier in Senfsoße mit Rahmwirsing und zwei Pfannkuchen Veg. a.c.g.j
Donnerstag 20.06.2019 Fronleichnam				
Freitag 21.06.2019	Oberländer Bratwurst Butterkartoffeln und Rotkohl			Kartoffelauflauf „Mediterran“ mit Salatbeilage Veg. 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.