

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 20/2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 12.05.2025 Leberspätzle-Suppe a.c.i.	Putenrahmschnitzel mit Butterkartoffeln und Sommergemüse a.g.	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.	Bunte Salatplatte mit Camembert, Weintrauben und gebr. Champignons, Farmerbrötchen a.g.i.	Spaghetti mit Gemüsebolognese, ger. Käse extra und Salatbeilage (veget.) a.c.g.
Dienstag 13.05.2025 Blumenkohl – Suppe a.g.	Gebr. Fleischkäse mit Röstzwiebeln, Kässpätzle und Bohnensalat 1.7.a.c.g.	Chili con Carne mit Hackfleisch vom Rind mit Würfelsalat a.c.	Kleines paniertes Schnitzel mit versch. Salaten und Brötchen a.c.g.	Gnocchi in Safran-Gemüsesoße mit Blattspinat und Kirschtomaten (veget.) a.c.g.
Mittwoch 14.05.2025 Sternlesuppe a.c.i.	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.	Vier Marillenknödel in Vanillesoße mit Sauerkirschen (veget.) 1.a.c.g.	Salatplatte mit mariniertem Feta, Alblinsen und Fladenbrot a.g.	Drei Kalbfleischklöße in Rahmsoße mit Reis und frischen Möhrenscheiben a.c.g.i
Donnerstag 15.05.2025 Linsensuppe i.	Züricher Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen, Bröselspätzle und Farmersalat a.c.g.i.	Balkanplatte mit Cevapcici, Gyros, Djuvec-Reis, Zwiebeln und Ajvar c.g.	Salatplatte mit Käsestreifen und gerösteten Pinienkernen -Vollkornbaguette- a.g.	Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat und zwei Pfannkuchen Veget. a.c.g.
Freitag 16.05.2025 Nudelsuppe a.c.i.	Fleischküchle in Paprikasoße mit Bratkartoffeln und frischem Möhrengemüse a.c.g.	Ungarischer Gulasch vom Rind mit Bauernspätzle und Eisbergsalat a.c.g.	Salatplatte mit gerösteten Maultaschenstreifen und Roggenbrötchen a.c.	Ital. Nudelgericht mit Tomatenrahmsoße, Gemüse und ger. Käse a.c.g.i. (Veget.)
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 | Fax: 0711-9350092

Mail: fildermenue@web.de | Homepage: www.Fildermenue.de

täglich frisch gekocht.