

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 46/2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 10.11.2025 Gebrannte Grießsuppe a.c.i.	Penne mit Rindfleisch- Bolognese, ger. Käse extra und Bohnensalat a.g.i.	Tortellini- Auflauf mit Grillgemüse Veg. a.c.g.	Salatplatte mit Salami und Artischocken, Brötchen 7.a.	Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße Spinat und Butterkartoffeln a.g.
Dienstag 11.11.2025 Serbische Bohnensuppe	Chicken Crossies mit frischem Möhrengemüse und hausgem Knöpfle a.c.g.i.	Zwei Currywürste in Ketchupsoße mit Kartoffelsalat - Sesambrotchen – a.	Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Ei und Ciabatta a.	Spaghetti in Tomatensoße und Gnocchi in Salbeibutter Veg. a.c.i.
Mittwoch 12.11.2025 Nudelsuppe a.c.i.	Hähnchenbrustfilet in Pilzrahmsoße mit Bröselspätzle und Salatbeilage a.c.g.	Chili sin Carne mit Kartoffelgratin Veg. a.c.g.	Griechischer Dorfsalat mit Ei, Hirtenkäse und Weißbrot a.g.	Drei Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Curryreis und rote Beete a.g.
Donnerstag 13.11.2025 Brokkoli- Rahmsuppe a.g.	Emmentaler Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat a.c.g.	Seelachsfilet in Mandelbutter mit Rahmkartoffeln und frischem Kürbis- Lauch-Gemüse a.g.	Chefsalat mit gefülltem Schinkenröllchen und Roggen-Schrippe 7.a.	Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße und Salatbeilage Veg. a.c.g.i.
Freitag 14.11.2025 Karottensuppe g.	Schweinekrusten – braten in Biersoße mit Krautschupfnudeln a.c.	Rigatoni in Tomatensoße mit Bergkäse und Emmentaler überbacken, dazu Salatbeilage Veg. a.g.	Bunte Salatplatte mit Gemüse- Nuggets, Farmerbrötchen a.c.g.	Hähnchenkeule in Kräutersoße mit Stampfkartoffeln und Lauchgemüse a.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

FilderMenueService | Haldenstr. 49 | 70794 Filderstadt
Telefon: 0711-9350090 | Fax: 0711-9350092
Mail: fildermenue@web.de | Homepage: www.Fildermenue.de

täglich frisch gekocht.