

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 48/2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 24.11.2025 Eierflockensuppe a.c.i.	Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße, ger. Käse extra und Endiviensalat 1.a.g.i.	Rahmlinsen mit Puten- Saiten und Bauernspätzle a.c.g.i.	Bunte Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Weißbrot 1.a.c.g.	Erdnußpfännle mit Gemüse, Curry, Safran und Basmati-Reis Veg. g.
Dienstag 25.11.2025 Königinsuppe i.	Hähnchen- Cordon bleu mit Bratensoße, Hörnle-Teigwaren und Farmersalat a.c.g.	Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfel- Vanille- Kompott Veg. a.c.g.	Salatplatte mit Putengyros-Streifen, Tsatsiki und Fladenbrot a.g.	Veget. Frikassee mit Kartoffel-Kürbisstampf a.f.g.i.
Mittwoch 26.11.2025 Tomatensuppe	Kasseler Rücken und Leberwurst mit Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 7.g.	Panierte Scholle mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Brokkoli- Käse- Nuggets und Rosenbrötchen a.c.	Nudel- Auflauf mit mit Tomaten- Paprikaragout Veg. a.c.g.
Donnerstag 27.11.2025 Linsensuppe i.	Kalbhacksteak in Pilzrahmssoße mit Semmelknödeln und Wurzelgemüse a.c.	Maultaschen- Gemüsepfanne in Kräuterbutter gebraten mit Blatt-Feldsalat a.c.i.	Straßburger Wurstsalat mit Baguettebrötchen a.7.1.	Gnocchi in Tomaten- Gorgonzolasoße mit Blattspinat Veg. a.c.g.
Freitag 28.11.2025 Leberspätzle – Suppe a.c.	Gegrillter Schweinehals mit Kartoffelgratin Bohnensalat a.c.g.	Pan. Gemüseschnitzel mit Spargel und Käse überbacken, Tomatensoße und Lauchnudeln Veg. 1.a.c.g.	Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Ei, Oliven, roten Zwiebeln und Brötchen a.c.	Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Zitronensoße mit Petersilienkartoffeln und rote Beete a.g.
Ausweichmenüs tägl.: <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch 1.a.g. </div>				

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.