

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 02/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 05.01.2026 Spargel – cremsuppe a.g.	Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.g.i.			Drei Gemüse- Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken -Salatbeilage- Veget. 1. a.g.i.
Dienstag 06.01.2026 Feiertag				
Mittwoch 07.01.2026 Zwiebelsuppe a.c.	Hausgemachtes Fleischkühnle mit Rahmgemüse und Butterkartoffeln a.c.g.i.	Allgäuer Kässpätzle mit Emmentaler – Bergkäse, geschmolzt, mit versch. Salaten Veget. 1.a.c.g.	Tessiner Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.g.	Szegediner Gulasch vom Rind, mit Sauerkraut und Schupfnudeln a.c.g.
Donnerstag 08.01.2026 Kartoffelsuppe g.i.	Paniertes Schnitzel mit Rahmsoße, Teigwaren und Farmersalat a.c.g.	Drei Eierpfannkuchen mit Quark- Rosinenfüllung und Sauerkirschen Veg. a.c.g.	Bunte Salatplatte mit mariniertem Feta und Baguettebrötchen a.g.	Veget. Hackbällchen in Schmorgemüse- Soße mit Würfelkartoffeln a.c.
Freitag 09.01.2026 Gebrannte Grießsuppe a.c.i.	Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Allgäuer Steak mit Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bröselspätzle und feine Erbsen 1.a.c.g.	Salat „Florida“ mit Früchten und Vollkornbaguette a.	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Rahmkartoffeln und Karottenmix Veget. a.c.g.
Ausweichmenüs tägl.: a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen b) Pizzaschnitte vegetarisch				

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.) Schwefeldioxid, m.) Lupinen, n.) Weichtiere

FilderMenuService | Haldenstr. 49 | 70794 Filderstadt

Telefon: 0711-9350090 | Fax: 0711-9350092

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

täglich frisch gekocht.