

F M S



Essen auf Rädern

SPEI.SEPLAN KW 04/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 19.01.2026 Sternlesuppe a.c.i.	Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.i.j	Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott Veg. a.c.g.	Griechischer Dorfsalat mit Sesambrötchen a.g.	Hähnchenbrustfilet in Gemüsesoße mit Curry-Reis und Salatbeilage a.g.i.
Dienstag 20.01.2026 Kartoffelsuppe g.i.	Hähnchen-Cordon bleu mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat 1.7.a.c.g.	Lammbraten mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen	Salatplatte mit versch. Käsesorten und Kartoffelbrötchen 1.a.g.	Ital. Rohrnudeln „Penne“ mit Tomaten- Gorgonzolasoße und Kirschtomaten Veg. a.g.
Mittwoch 21.01.2026 Leberspätzle- suppe a.c.i.	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit drei Rösti und Salatbeilage a.c.g.	Chili con Carne vom Rind mit Creme fraiche und Butterreis g.	Salatplatte mit Gyrosstreifen, Tsatsiki und Fladenbrot a.g.	Bunte Gemüseplatte mit Bergkäsenocken in Schnittlauchsoße Veg. a.c.g.
Donnerstag 22.01.2026 Lauchcremsuppe a.g.	Schweinerückensteak in pikanter Paprikasoße mit Bröselspätzle und Farmersalat a.c.g.	Vier Semmelknödel in Pfifferling- Champignonsoße mit frischen Kräutern Veg. a.c.g.	Schwäbischer Wurstsalat mit Baguettebrötchen 7.a.c.i.	Gemüsepfanne „Asia“ mit Putenbruststreifen und Basmati Reis f.i.
Freitag 23.01.2026 Erbsensuppe i.	Gefüllte Kohlroulade mit gebratener Speckscheibe und Bratkartoffeln 7.a.	Seelachsfilet mit Safransoße, Bandnudeln und Salatbeilage a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Lachspfnkuchen, Brötchen a.c.g.	Gebratene Gemüsemaultaschen mit Ei und buntem Kartoffelsalat Veg. a.c.
Ausweichmenüs tägl.: <div> a) ½ Hähnchen vom Grill mit Brötchen a. b) Pizzaschnitte vegetarisch 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.