

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 29/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 13.07.2026 Erbsensuppe i.	Hackbällchen in Rahmsoße mit Kässpätzle und Gurkensalat a.c.g.	Lasagne „al Forno“ mit Hackfleisch vom Rind a.c.i.	Bunte Salatplatte mit Pfeffersalami und getrockneten Tomaten -Rosenbrötchen- 7.a.	Drei Kartoffeltaschen gef. mit Tomaten- Mozzarella, dazu Basilikumsoße und Butterreis Veg. a.c.g.
Dienstag 14.07.2026 Gebrannte Grießsuppe a.c.i.	Drei Maultaschen „Schweizer Art.“ mit Emmentaler und Kartoffelsalat a.c.g.	Seelachs-Schlemmer- Filet „Bordelaise“ in Lauch-Chilisoße mit Salzkartoffeln und Brokkoli a.c.g.	Rustikale Salatplatte mit Fleischsalat, Farmerbrötchen 7.a.	Bunte Gemüseplatte mit zwei Pfannkuchen und Hollandaise Veg. a.c.g.
Mittwoch 15.07.2026 Riebelesuppe a.c.i.	Kalbshacksteak mit Karotten-Zucchini- Gemüse und Kartoffelgratin 1.a.c.g.	Zwei geb. Camembert mit Preiselbeerrahmsoße und verschiedenen Salaten Veg. a.c.g.	Straßburger Wurstsalat mit Ciabatta a.7.	Breite Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind, mediterranem Gemüse und ger. Käse extra 1.a.c.g.i.
Donnerstag 16.07.2026 Königinsuppe a.g.i.	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Bauernspätzle und Farmersalat a.c.g.	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße Veg. 1.a.c.g.	Griechischer Dorfsalat mit Baguettebrötchen a.g.	Schollenfilet in Safransoße mit Würfelkartoffeln und Sommergemüse a.c.g.
Freitag 17.07.2026 Gemüserahm- Suppe a.g.i.	Hähnchen- geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Gemüseris und Sommersalat a. g.i.	Schwabentopf mit Schweinefilet, Maultasche, Pilzrahm- soße, Erbsen und Bröselspätzle a.c.g.	Salatplatte mit Chicken- Crossies und Körnerbrötchen a.c.g.	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Grilltomate und Gemüse Veg. 1.a.c.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

FilderMenüService n.e.V. | Haldenstr. 49 70794 Filderstadt

Telefon: 0711-9350090 | Fax: 0711-9350092

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

täglich frisch gekocht.