

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 36/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 31.08.2026 Leberspätzle – Suppe a.c.i.	Spaghetti mit Rindfleisch – bolognese ger. Käse extra und Salatbeilage 1.a.c.g.i.	Drei Kartoffeltaschen gef. Mit Tomaten- Mozzarella und buntem Rahmgemüse Veg. A.c.g.	Bayrischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.c.	Hoki Fischfilet „Müllerin“ mit Käse- Sahne-Kartoffeln und Brokkoli a.d.g.
Dienstag 01.09.2026 Zwiebelsuppe	Rahmgulasch vom Rind mit hausgemachten Knöpfle und Mischgemüse a.c.i.	Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Räucherlachs und Dreispißbrötchen a.	Rührei mit Pilzragout und Salzkartoffeln Veg. a.c.g.
Mittwoch 02.09.2026 Karotten – cremesuppe a.d.i.	Drei Maultaschen vom Rind mit Zwiebelschmelze und buntem Kartoffelsalat a.c.	Vier Eierpfannkuchen mit gerösteten Mandeln und Apfelkompott Veg. a.c.g.	Salatplatte mit mariniertem Feta und Körnerbrötchen a.g.	Oberländer Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin a.c.g.
Donnerstag 03.09.2026 Nudelsuppe a.c.i.	Hähnchenschnitzel Cordon bleu mit Bratensoße, gebr. Kartoffeln und Farmersalat 1.7.a.c.g..	Feine Nudelpfanne mit Erdnussbuttersoße, Champignons und frischem Gemüse Veg. a.e.g.	Salatplatte mit gefülltem Schinkenröllchen, Ei und Baguettebrötchen 7.a.c.	Tafelspiß vom Rind in Meerrettichsoße, drei Rösti, Rote Beete a.c.g.
Freitag 04.09.2026 Gemüserahm- suppe a.g.i.	Hausgemachtes Fleischkühle in Kräuter-Senf-Jus mit Bauernspätzle und Endiviensalat a.c.g.	Rhein. Sauerbraten vom Rind mit Mandeln, Rosinen, Apfelrotkohl und Semmelknödeln a.c.g.	Salatplatte mit Ei und Käsestreifen, Brötchen a.c.g.	Zwei veget. pan. Schnitzel mit Joghurt- Kräutersoße und Paella-Reis Veg. 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

FilderMenüService n.e.V. | Haldenstr. 49 70794 Filderstadt
Telefon: 0711-9350090 | Fax: 0711-9350092
Mail: fildermenue@web.de | www.Fildermenue.de

täglich frisch gekocht.