

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 38/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 14.09.2026 Brokkolisuppe mit ger. Mandeln a.g.h.	Linsen mit einem Paar Saiten und Bauernspätzle 7.a.c.j.	Drei Eierpfannkuchen mit feiner Gemüsefüllung und Gurkensalat a.c.g.i. Veget.	Salatplatte mit Ei, Schinkenstreifen, gerösteten Pinienkernen und Brötchen 7.a.	Fischroulade „Julienne“ in Safransoße mit Salzkartoffeln und Grillgemüse a.c.g.
Dienstag 15.09.2026 Eiermuschel – suppe a.c.g.i.	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße, Teigwaren und Kartoffelsalat a.c.g.	„Kirschmichel“ –süßer Auflauf – mit Vanillesoße Veg. 1.a.c.g.	Griechischer Dorfsalat mit Baguettebrötchen a.c.g.	Ital. Nudelgericht mit Hackfleischsoße vom Rind, ger. Käse und Salatbeilage 1.a.c.g.
Mittwoch 16.09.2026 Serbische Bohnensuppe	Kasseler Braten auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 7.g.	Seelachs – Schlemmerfilet „Bordelaise“ in Dillsahnesoße mit Butterreis und Farmersalat a.c.g.	Bunte Salatplatte mit Bergkäse und Körnerbrötchen a.g.	Vegetarische Lasagne in Tomatensoße mit Salatbeilage Veg. a.c.g.i.
Donnerstag 17.09.2026 Kartoffelsuppe i.	Hähnchenschnitzel in leichter Currysoße mit Rösti und Erbsen- Fingermöhrchen a.c.g.	Gebratene Suppenmaultäschle mit Ei, Rauchfleisch- würfel, Tomatensoße und Kartoffel-Gurken- Salat a.c.	Salatplatte mit bunten Alblinsen und Dinkelbrötchen a.	Hausgemachtes Kartoffelgratin mit Birnenwürfel, Tomatenscheiben und Salatbeilage Veg. 1. a.g.
Freitag 18.09.2026 Zwiebelsuppe a.	Krustenbraten vom Schwein mit zwei Semmelknödeln und grünen Bohnen 7.a.c.g.	Puten – geschnetzeltes „Asia“ mit feinen Nudeln a.g.	Schwäbischer Wurstsalat mit Farmerbrötchen 7.a.	Gnocchi in Salbei – butter und Spaghetti in Möhrenbolognese, Salatbeilage Veg. 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.) 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.