

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 11/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 09.03.2026 Königinssuppe a.c.d.i.	Spaghetti „Carbonara“ m. Rauchfleischwürfel Käse-Sahnesoße und Farmersalat 7.a.c.g.	Hähnchenbrustfilet „Bombay“ in pikanter Gemüse-Sahnesoße mit drei Röstinchen und frischen Karottenwürfel a.c.g.i.	Bunte Salatplatte mit Brokkoli-Käse- Nuggets und Baguettebrötchen a.c.	Blumenkohl-Curry mit Gemüse und Eierhaver mit Kräuter Veg. a.c.g.i.
Dienstag 10.03.2026 Gebrannte Grießsuppe a.c.g	Hausgemachtes Fleischküchle in Bratensoße mit Bayr. Kraut und Butter – Kartoffeln a.c.g.	Allgäuer Kässpätzle geschmolzt, mit Bergkäse-Emmentaler und versch. Salaten Veg. 1.a.c.g.	Schweizer Wurstsalat mit Kutscherbrötchen 1.7.a.g.	Kabeljaufilet in Pilzrahmsauce, mit Reis und buntem Gemüse a.g.h.
Mittwoch 11.03.2026 Sternlesuppe a.c.g.i.	Panierter Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesoße Veg. 1.a.c.g.	Salatplatte mit bunten Linsen, Sonnenblumenkernen und Kartoffelbrötchen a.i.	Kalbsbratwurst mit Schupfnudeln und Sommergemüse 7.a.c.
Donnerstag 12.03.2026 Gulaschsuppe	Kasseler Rücken mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 7.g.	Zwei panierte Putenschnitzel mit Port. Ketschup und gem. Kartoffelsalat a.c.g.	Salatplatte mit Thunfisch, Zwiebel und Paprika, Brötchen a.	Rigatoni in Kräuter- rahmsauce mit Kirschtomaten und feinen Erbsen Veg. 1.a.c.g.
Freitag 13.03.2026 Nudelsuppe a.c.g.i.	Jägerbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzle und Endiviensalat a.c.g.	Schweinefilet in Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Rahmspinat c.g.	Chefsalat mit, Ei und Käsestreifen -Farmerbrötchen- 1.7.a.g.	Drei vegetarische Maultaschen mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Blattsalat a.c.g.i.
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.