

F M S



Essen auf Rädern

SPEISEPLAN KW 27/2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 Supersalat	Menü 4 Schonkost / Leichte Kost salzarm, fettarm, ohne Zucker
Montag 29.06.2026 Zwiebelsuppe a.c.	Hähnchen – Knusperschnitzel mit Bratensoße, Hörnle und Sommersalat a.c.g.	Asia-Pfanne mit süß – saurer Soße und Basmatireis Veg. f.	Schweizer Wurstsalat mit Dinkelbrötchen 7.a.g.j.	Kalbsbratwurst mit Salzkartoffeln und Rahm-Bohngemüse i.g.
Dienstag 30.06.2026 Erbsensuppe i.	Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Stampfkartoffeln a.g.	Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und Kartoffelsalat a.c.g.	Salatplatte mit Camembert, Weintrauben ger. Pinienkernen und Baguettebrötchen 7.a.	Feine Nudelpfanne mit Rahm- Pfifferlingen, Kirschtomaten und Mozzarella Kugeln Veg. a.c.g.
Mittwoch 01.07.2026 Leberspätzle- Suppe a.c.i.	Hausgemachtes Fleischküchle in Pilzrahmsauce mit Gemüsespätzle a.c.g.i.	Hähnchenbrustfilet in Orangensoße mit Sesamnudeln und Gurkensalat a.c.g.	Salatplatte mit Ei, Thunfisch und Silberzwiebeln -Sesambrötchen- a.c.	Panierter Fetakäse mit Sommergemüse und Safranrisotto Veg. a.c.g.
Donnerstag 02.07.2026 Eiermuschel- suppe a.c.i.	Fleischkäse in Bratensoße mit Röstzwiebeln, breite Nudeln und Kartoffelsalat 7.a.c.g.	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Äpfeln, Rosinen und Vanillesoße (veg.) 1.a.c.g.	Salatplatte mit Ei und Käsestreifen -Brötchen- 1.a.c.g.	Spaghetti mit Gemüse-bolognese und ger. Käse extra und Farmersalat Veget. a.c.g.
Freitag 03.07.2026 Pilzrahmsuppe a.g.	Rahmgulasch vom Schwein mit drei Kartoffelklößen und Eissalat a.c.g.	Seelachsfilet in Dillsoße mit Petersilienkartoffeln und Karotten– Zucchini– Gemüse a.g.	Salatplatte mit Cevapcici, Ajvar und Olivenbaguette a.	Veget. Tortellini – Auflauf mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße mit Basilikum und Eissalat 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

