

# Speiseplan Beerschwinger-Menüservice

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samsatg	Sonntag								
KW 11/19	11.03.2019	12.03.2019	13.03.2019	14.03.2019	15.03.2019	16.03.2019	17.03.2019								
<b>Suppe</b> (nicht einzeln lieferbar!)	Grießklößchensuppe	Indische Curry-Aprikosen-Suppe	Linsensuppe	Tomatencremesuppe	Hochzeitsuppe	Creemesuppe	Creemesuppe								
<b>Menü 1</b>	Gyros <sup>4</sup> vom Schweinehals mit würziger Kräuterjus, Reisbeilage und Rahmkrautsalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Brokkoli und Kartoffeln	Spaghetti mit Rinderbolognese und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Nudelsalat	Cevapcici mit Ajvarsauce, Couscous und Krautsalat <sup>2,3</sup>	Gemüseintopf mit Klößchen und Brötchen	Käsespätzle mit Rohkostsalat								
<b>Gold Menü</b>	Rindersteak in Erdnussauce, Chilikarotten und Eiernudeln	Linsen mit Spätzle und Saiten <sup>2,3,7</sup>	Gebackene Lachs-Nuggets mit Erbsen-Mais-Gemüse und Vollkornreis	Schweinegeschnetzeltes in Schwarzpfeffer-Orangen-Sauce mit Duftreis und Salat	Mediterranes Putenschnitzel mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln	 <p style="text-align: center;">Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart</p> <p style="text-align: center;"><b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b></p> <p style="text-align: center;">hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="text-align: center;"><b>Wochenendessen können bis Freitagmorgen 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</b></p> <p style="text-align: center;"><small>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</small></p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>1) Farbstoff</td> <td>5) Geschwefelt</td> </tr> <tr> <td>2) Konservierungsstoff</td> <td>6) Geschwärzt</td> </tr> <tr> <td>3) Antioxidationsmittel</td> <td>7) Phosphat</td> </tr> <tr> <td>4) Geschmacksverstärker</td> <td>8) Süßungsmittel</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><small>Änderungen vorbehalten</small></p>		1) Farbstoff	5) Geschwefelt	2) Konservierungsstoff	6) Geschwärzt	3) Antioxidationsmittel	7) Phosphat	4) Geschmacksverstärker	8) Süßungsmittel
1) Farbstoff	5) Geschwefelt														
2) Konservierungsstoff	6) Geschwärzt														
3) Antioxidationsmittel	7) Phosphat														
4) Geschmacksverstärker	8) Süßungsmittel														
<b>Mini Menü</b>	Gyros <sup>4</sup> vom Schweinehals mit würziger Kräuterjus und Reisbeilage	Linsen mit Spätzle und einer Saitenwurst <sup>2,3,7</sup>	Spaghetti mit Rinderbolognese	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	Gaisburger Marsch mit gekochtem Rindfleisch und Spätzle										
<b>Past/Aufläufe</b>	Ravioli Funghi mit Käse, Sahne, Petersilie und gebratenen Champignons	Lachslasagne mit Bechamelsauce	Cannelloni carne mit Tomatensauce gratiniert	Spaghetti mit Knoblauch, gegrilltem Brokkoli, Grana Padano und Mascarpone	Tortellini mit Zitronen-Thymian-Jus und Pilzen										
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffelkarotteneintopf mit Vollkornbrötchen	Falafelbällchen mit cremigem Kräuterdip, Kartoffeln und Karottensticks	Paprika mit Kartoffel gefüllt, dazu Kräuterquark	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	Frühlingsrolle mit fruchtiger Currysauce und Reis										
<b>Kaltspeise</b>	Roastbeef mit norddeutschem Kartoffelsalat <sup>2,8</sup> und Brötchen	Mexiko-Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Fleischbällchen, Chilidip und Brötchen	Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne und Brötchen	Zitronen-Pestohuhn mit Bauernsalat, Balkankäse und Brötchen	Bunte Wraps mit Hähnchen-Mango-, Ratatouille-Mozzarella- und Lachs-Rohkost-Füllung										
<b>Salatplatte</b>	Salatteller mit Tomaten, Mozzarella, Putenstreifen, Artischocken, Frischkäseoliven <sup>6</sup> , Rohkost und Brötchen	Salatteller mit Bulgursalat, Kichererbsen, gegrilltem Gemüse, Feta, Cocktailtomaten und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, mediterranem Antipasti-Reissalat, Champignons, Cocktailtomaten, Oliven <sup>6</sup> und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, Kartoffelsalat, Tomatenecken, Maultaschen in Kräutermarinade und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Melone, Fetakäse und Brötchen										
<b>Diät-Menü</b>	Forelle gebraten in Zitronenbuttersauce mit Dampfpreis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 4,6 BE	Kalbsgulasch „Neapolitanische Art“ mit geschmortem Gemüse, Zwiebeln und Wildreisrisotto 4,8 BE	Käsespätzle mit Pilzen, Speck <sup>2,3,7</sup> , Zwiebeln, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 5,9 BE	Rindersauerbraten mit Eierknöpfle und Salat 4,5 BE	Gaisburger Marsch mit gekochtem Rindfleisch, Spätzle und Brötchen 5,2 BE	Schweinesteak mit Rahmsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelpüree 4,0 BE	Zigeunergulasch mit Teigwaren und Salat 4,9 BE								

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
<b>Suppe</b>	Grießklößchensuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Indische Curry-Aprikosen-Suppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Linsensuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Tomatencremesuppe AW, AG, B, I, J, Z	Hochzeitsuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Cremesuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Cremesuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	
<b>Menü 1</b>	Gyros vom Schweinehals AW, AG, B, G, I, J, Z Kräuterjus AW, AG, B, I, J, Z Reisbeilage B, Z Rahmkrautsalat AW, B, F, J, Z	Rinderfrikadelle AW, B, F, J, Z Bratensauce AW, AG, B, I, J, Z Brokkoli AW, B, J, Z Kartoffeln B, Z	Spaghetti AW, F, J, Z Rinderbolognese AW, AG, B, I, J, Z Blattsalat mit Essig-Öl AW, AG, G, I, J, Z	Paniertes Schweineschnitzel AW, F, J, Z bunter Nudelsalat AW, B, F, G, Z	Cevapcici F, I, Z Ajvarsauce AW, AG, B, I, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z Couscous AW, Z Krautsalat AW, AG, G, I, J, Z	Gemüseintopf mit Klößchen AW, AG, B, G, I, J, Z Käsespätzle AW, B, F, J, Z Rohkostsalat AW, AG, G, I, J, Z		
<b>Gold Menü</b>	Rindersteak J, Z Erdnusssauce AW, AG, B, G, I, J, L, Z Chilikarotten AW, B, J, Z Eiernudeln AW, B, F, Z	Linsen AW, AG, B, G, I, J, Z Spätzle AW, B, F, Z Saiten Z	Gebackene Lachsuggets AW, D, G, Z Erbsen-Mais-Gemüse B, Z Vollkornreis B, Z	Schweinegeschnetzel in Schwarzpfeffer-Orangen-Sauce AW, AG, B, G, I, J, Z Duftreis B, Z Salat AW, AG, G, I, J, Z	Mediterranes Putenschnitzel AW, AG, B, G, I, J, Z Sauce AW, AG, B, G, I, J, Z Bohnen B, J, Z Kartoffeln B, Z			
<b>Mini Menü</b>	Gyros vom Schweinehals AW, AG, B, G, I, J, Z Kräuterjus AW, AG, B, I, J, Z Reisbeilage B, Z	Linsen AW, AG, B, G, I, J, Z Spätzle AW, B, F, Z Saitenwurst Z	Spaghetti AW, B, F, Z Rinderbolognese AW, AG, B, I, J, Z	Apfelpannkuchen AW, B, F, Z Vanillesauce B, Z	Gaisburger Marsch mit gekochtem Rindfleisch, Spätzle AW, AG, AH, AR, I, Z			
<b>Pasta/ Aufläufe</b>	Ravioli Funghi mit Käse, Sahne, Petersilie und gebratenen Champignons AW, B, F, J, Z	Lachs Lasagne mit Bechamelsauce AW, AG, B, D, F, G, I, J, Z	Cannelloni carne mit Rindfleisch mit Tomatensauce gratiniert AW, AG, B, G, I, J, Z	Spaghetti mit Knoblauch, gegrilltem Brokkoli, Grana Padano und Marscarpone AW, B, F, J, Z	Tortellini mit Zitronen-Thymian-Jus und Pilzen AW, AG, B, F, G, I, J, Z			
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffelkarotteneintopf AW, B, Z Vollkornbrötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Falafelbällchen AW, Z cremiger Kräuterdip B, J, Z Kartoffeln B, Z Karottensticks Z	Paprika mit Kartoffel gefüllt J, Z Kräuterquark B, J, Z	Apfelpannkuchen AW, B, F, Z Vanillesauce B, Z	Frühlingsrolle AW, B, F, I, J, Z fruchtiger Currysauce AW, AG, B, I, J, Z Reis B, Z			
<b>Kaltspeise</b>	Roastbeef mit norddeutschem Kartoffelsalat B, G, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Mexiko-Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Fleischbällchen, Chilibip AW, AG, B, G, I, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne B, D, F, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Zitronen-Pestohuhn mit Bauernsalat, Balkankäse AW, B, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Bunte Wraps mit Hähnchen-Mango-, Ratatouille-Mozzarella- und Lachs-Rohkost-Füllung AW, B, D, F, H, J, Z			
<b>Salatplatte</b>	Salatteller mit Tomaten, Mozzarella, Putenstreifen, Artischocken, Frischkäseoliven, Rohkost B, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Salatteller mit Bulgursalat, Kichererbsen, gegrilltem Gemüse, Feta, Cocktailtomaten AW, B, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Salatteller mit Blattsalat, mediterranem Antipasti-Reissalat, Champignons, Cocktailtomaten, Oliven B, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Salatteller mit Blattsalat, Kartoffelsalat, Tomatenecken, Maultaschen in Kräutermarinade AW, B, F, G, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Melone, Fetakäse B, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z			
<b>Diät-Menü</b>	Forelle gebraten in Zitronenbuttersauce AW, AG, B, G, I, J, Z Dampfreis B, Z Blattsalat mit Essig-Öl AW, AG, G, I, J, Z	Kalbsgulasch "Neapolitanische Art" mit geschmortem Gemüse, Zwiebeln AW, AG, B, G, I, J, Z Wildreisrisotto B, Z	Käsespätzle mit Pilzen, Speck, Zwiebeln AW, B, F, J, Z Blattsalat mit Essig-Öl AW, AG, G, I, J, Z	Rindersauerbraten AW, AG, B, G, I, J, Z Eierknöpfe AW, B, F, Z Salat AW, AG, B, G, I, J, Z	Gaisburger Marsch mit gekochtem Rindfleisch, Spätzle AW, AG, B, G, I, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Schweinesteak B, J, Z Rahmsauce AW, AG, B, I, J, Z Erbsen-Mais-Gemüse B, Z Kartoffelpüree B, Z	Zigeunergulasch AW, AG, B, G, I, J, Z Teigwaren AW, B, F, Z Salat AW, AG, G, I, J, Z	

## Allergene:

AW	Gluten, Weizen	B	Laktose, Milch	G	Senf	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	L	Erdnüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontaminationen + Spuren von Allergenen aus
AR	Gluten, Roggen	C	Krebstiere	H	Sesamsamen					M	Schwefeldioxid + Sulfid		
AG	Gluten, Gerste	D	Fische	I	Soja	KK	Schalenfrüchte, Cashewkerne	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien				Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
AH	Gluten, Hafer	E	Weichtiere	J	Sellerie					N	Lupine		
AD	Gluten, Dinkel	F	Eier	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	KPE	Schalenfrüchte, Pecanüsse	KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse				