

# Speiseplan Beerschwinger-Menüservice

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samsatg	Sonntag								
KW 14/19	01.04.2019	02.04.2019	03.04.2019	04.04.2019	05.04.2019	06.04.2019	07.04.2019								
<b>Suppe</b> (nicht einzeln lieferbar!)	Karotten-Kartoffel- Cremesuppe	Maultaschensuppe	Brokkolischmandsuppe mit Kräutern	Cremige Gaisburger- Gemüsesuppe	Tomatensuppe	Cremesuppe	Cremesuppe								
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Reis und fruchtigem Karottensalat	Linsen mit Spätzle und Saiten <sup>2,3,7</sup>	Hackbraten in Rahmsauce mit Karotten und Kartoffelpüree	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen	Putenschnitzel paniert mit Bratensauce, Kartoffelbällchen und Gurkensalat	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Brötchen	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree								
<b>Gold Menü</b>	Schweinesteak "Hawaii" mit Schinken <sup>2,3,7</sup> , Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten und Karottensalat	Rindergeschnetzeltes in Erdnussauce mit Curryreis und Apfelkrautsalat	Wildlachs mit Kräutersauce, Kartoffeln und buntem Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Kalbsgulasch mit buntem Karottengemüse und Butternudeln	Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödeln und Gurkensalat	 <p><b>Beerschwinger Menüservice</b></p> <p>Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart</p> <p><b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b></p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p><b>Wochenendessen können bis Freitagmorgen 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</b></p> <p><small>Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:</small></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;"><small>1) Farbstoff</small></td> <td style="width: 50%;"><small>5) Geschwefelt</small></td> </tr> <tr> <td><small>2) Konservierungsstoff</small></td> <td><small>6) Geschwärzt</small></td> </tr> <tr> <td><small>3) Antioxidationsmittel</small></td> <td><small>7) Phosphat</small></td> </tr> <tr> <td><small>4) Geschmacksverstärker</small></td> <td><small>8) Süßungsmittel</small></td> </tr> </table> <p><small>Änderungen vorbehalten</small></p>		<small>1) Farbstoff</small>	<small>5) Geschwefelt</small>	<small>2) Konservierungsstoff</small>	<small>6) Geschwärzt</small>	<small>3) Antioxidationsmittel</small>	<small>7) Phosphat</small>	<small>4) Geschmacksverstärker</small>	<small>8) Süßungsmittel</small>
<small>1) Farbstoff</small>	<small>5) Geschwefelt</small>														
<small>2) Konservierungsstoff</small>	<small>6) Geschwärzt</small>														
<small>3) Antioxidationsmittel</small>	<small>7) Phosphat</small>														
<small>4) Geschmacksverstärker</small>	<small>8) Süßungsmittel</small>														
<b>Mini Menü</b>	Hühnerfrikassee mit Reis	Linsen mit Spätzle und 1 Saitenwurst <sup>2,3,7</sup>	Rustikale Käsespätzle	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Sauerbraten vom Rind mit 2 Semmelknödeln										
<b>Past/Aufläufe</b>	Vegetarische Lasagne mit Béchamelsauce	Makkaroni mit Schinken und Ei, dazu Tomatensauce	Rustikale Käsespätzle mit Zwiebeln, Speck und Pilzen	Pasta mit frischem Knoblauch, Chili, Kräutern und Pecorino	Pasta "Funghi" mit gemischten Pilzen, Ricotta und Blattpetersilie										
<b>Vegetarisch</b>	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Bulgur, Sojasauce und orientalischem Selleriepüree	Kartoffelgratin mit Butterbohnen und Grillkäse	Reispfanne "Marrakesch" mit Karotten, Paprika, Sellerie und Sprossen, dazu ein Soja-Ragout	Hausgemachter Milchreis mit heißen Sauerkirschen	Vegetarisches Gyros mit Tzatziki, Rahmkrautsalat und Fladenbrot										
<b>Kaltspeise</b>	2 kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat, Senf und Brötchen	Bircher Müsli mit Obstsalat und Hefezopf	Schwäbischer Nudelsalat mit Schinkenwurst und Brötchen	Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Oliven <sup>6</sup> , Balsamicodressing und Brötchen	Hähnchen "Marrakesch" mit buntem Reissalat, Joghurt- Dip und Brötchen										
<b>Salatplatte</b>	Bunter Salatteller mit Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Blattsalate und Brötchen	Salatbowl "Orient" mit Bulgursalat in Joghurt- Sesam-Dressing, Blattsalat, Rohkostmix, Falafelbällchen und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, Rucola, Linsensalat, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika und Brötchen	Gartensalat mit Gurken, Tomaten und Schinken <sup>2,3,7</sup> in Schnittlauch-Joghurt- Dressing, dazu Blattsalat, Mais, Ei, Käse und Brötchen	Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Kartoffel-Bohnen- Mix, Gurken, Paprika, Tomaten und Brötchen										
<b>Diät-Menü</b> (Diabetiker geeignet)	Rinderleber in Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat 5,0 BE	Putenschnitzel mit Paprika- Tomaten-Gemüse und breiten Nudeln 4,6 BE	Rinderroulade in Bratenjus mit grobem Senf, Rotkraut und Kroketten 6,0 BE	Gebratene Forelle "Müllerin" mit Zitronensauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln 3 & 8 BE	Wildgulasch mit Pilzen in Preiselbeerrahm mit Kartoffelklößen 4,8 BE	Rahmkalbfleisch mit Karottengemüse und Spätzle 5,6 BE	Sonntagsbraten mit Bratenjus, Butterbohnen und Kartoffelpüree 4,0 BE								

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
<b>Suppe</b>	Karotten-Kartoffel-Cremesuppe	AW, AG, B, G, I, J, Z	Maultaschensuppe	AW, AG, B, G, I, J, Z	Brokkolischmandsuppe mit Kräutern	AW, AG, B, F, G, I, J, Z	Cremige Gaisburger-Gemüsesuppe	AW, AG, B, G, I, J, Z	Tomatensuppe	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>	Hühnerfrikassee	AW, AG, B, I, J, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Hackbraten	AW, B, F, G, Z	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	AW, AG, B, G, I, J, Z	Putenschnitzel "paniert"	AW, F, Z	Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	AW, AG, B, G, I, J, Z	Vegetarisch gefüllte Krautwickel	AW, F, G, J, Z
	Reis	B, Z	Spätzle	AW, B, F, Z	Rahmsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Kümmeljus	AW, AG, B, G, I, J, Z
	fruchtiger Karottensalat	J, Z	Saitenwurst	B, Z	Karotten	B, Z			Kartoffelbällchen	F, Z			Kartoffelpüree	B, Z
<b>Gold Menü</b>	Schweinesteak "Hawaii" mit Schinken und Käse überbacken	B, Z	Rindergeschnetzeltes in Erdnussauce	AW, AG, B, I, J, L, Z	Wildlachs	B, D, Z	Kalbsgulasch	AW, AG, B, I, J, Z	Sauerbraten vom Rind	AW, AG, B, I, J, Z				
	Kroketten	B, Z	Curryreis	B, Z	Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z	buntes Karottengemüse	B, Z	Semmelknödel	AW, F, Z				
	Karottensalat	J, Z	Apfelkrautsalat	AW, B, F, J, Z	Kartoffeln	B, Z	Butternudeln	AW, B, F, Z	Gurkensalat	Z				
<b>Mini Menü</b>	Hühnerfrikassee	AW, AG, B, I, J, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Rustikale Käsespätzle	AW, AG, B, I, J, Z	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	AW, AG, B, I, J, Z	Sauerbraten vom Rind	AW, AG, B, I, J, Z				
	Reis	B, Z	Spätzle	AW, B, F, Z	1 Saitenwurst	B, Z			2 Semmelknödel	AW, F, Z				
<b>Pasta/ Aufläufe</b>	Vegetarische Lasagne mit Béchamelsauce	AW, AG, B, F, I, J, Z	Makkaroni mit Schinken und Ei, dazu Tomatensauce	AW, AG, B, F, I, J, Z	Rustikale Käsespätzle mit Zwiebeln, Speck und Pilzen	AW, AG, B, I, J, Z	Pasta mit frischem Knoblauch, Chili, Kräutern und Pecorino	AW, AG, B, I, J, Z	Pasta "Funghi" mit gemischten Pilzen, Ricotta und Blatt Petersilie	AW, AG, B, I, J, Z				
<b>Vegetarisch</b>	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Bulgur	AW, B, F, I, J, Z	Kartoffelgratin	AW, B, Z	Reispfanne "Marrakesch" mit frischen Karotten, Paprika, Sellerie und Sprossen	AW, AG, B, G, H, I, J, Z	Hausgemachter Milchreis	AW, B, F, Z	Vegetarisches Gyros	AW, F, I, J, Z				
	Sojasauce	AW, AG, B, I, J, Z	Butterbohnen	B, Z	Soja-Ragout	AW, AG, B, F, I, J, Z	heißen Sauerkirschen	Z	Tzatziki	B, Z				
	orientalisches Selleriepüree	AW, B, J, Z	Grillkäse	AW, B, Z					Rahmkrautsalat	B, J, Z				
<b>Kaltspeise</b>	2 kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat und Senf	AW, B, F, G, J, Z	Bircher Müsli mit Obstsalat	AW, AR, AG, AH, B, KM, KH, L, Z	Schwäbischer Nudelsalat mit Schinkenwurst	AW, B, F, G, Z	Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Oliven und Balsamicodressing	AW, B, Z	Hähnchen "Marrakesch" mit buntem Reissalat, Joghurt-Dip	AW, AG, B, G, H, I, J, Z				
	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Hefezopf	AW, B, F, KM, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z				
<b>Salatplatte</b>	Bunter Salatteller mit Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini, Blattsalat	Z	Salatbowl "Orient" mit Bulgursalat in Joghurt-Sesam-Dressing, Blattsalat, Rohkostmix, Falafelbällchen	AW, B, H, Z	Salatteller mit Blattsalat, Rucola, Linsensalat, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika	B, Z	Gartensalat mit Gurken, Tomaten und Schinken in Schnittlauch-Joghurt-Dressing, dazu Blattsalat, Mais, Ei, Käse	B, F, Z	Salat "Nizza" mit Thunfisch, Kartoffel-Bohnen-Mix, Gurken, Paprika, Tomaten	B, D, F, Z				
	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z				
<b>Diät-Menü</b>	Rinderleber in Zwiebelsauce	AW, AG, B, G, I, J, Z	Putenschnitzel	AW, F, Z	Rinderroulade in Bratenjus mit grobem Senf	AW, AG, B, G, I, J, Z	Gebratene Forelle "Müllerin"	AW, B, D, Z	Wildgulasch mit Pilzen in Preiselbeerrahm	AW, AG, B, G, I, J, Z	Rahmkalbfleisch	AW, AG, B, I, J, Z	Sonntagsbraten	AW, AG, B, I, J, Z
	Kartoffelpüree	B, Z	Paprika-Tomaten-Gemüse	AW, B, F, I, J, Z	Rotkraut	AW, B, J, Z	Zitronensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Kartoffelklößen	Z	Karottengemüse	B, Z	Bratenjus	AW, AG, B, I, J, Z
	Gurkensalat	Z	breite Nudeln	AW, B, F, Z	Kroketten	B, Z	Blattspinat	AW, AG, B, I, J, Z			Spätzle	AW, B, F, Z	Butterbohnen	B, Z
							Dampfkartoffeln	B, Z					Kartoffelpüree	B, 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	N	Lupine		Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
AH	Gluten, Hafer	E	Weichtiere	J	Sellerie								
AD	Gluten, Dinkel	F	Eier	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	KPE	Schalenfrüchte, Pecanüsse	KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse				