

Speiseplan Beerschwinger-Menüservice

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samsatg	Sonntag								
KW 19/19	06.05.2019	07.05.2019	08.05.2019	09.05.2019	10.05.2019	11.05.2019	12.05.2019								
Suppe (nicht einzeln lieferbar!)	Grießklößchensuppe	Spargelsuppe	Linsensuppe	Tomatencremesuppe	Hochzeitsuppe	Creemesuppe	Creemesuppe								
Menü 1	Gyros ⁴ 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 ^{2,3}	Gemüseintopf mit Klößchen und Brötchen	Käsespätzle mit Rohkostsalat								
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet in Erdnussauce, Chilikarotten und Eiernudeln	Linsen mit Spätzle und Saiten ^{2,3,7}	Gebackene Lachs-Nuggets mit Erbsen-Mais-Gemüse in Kräuterrahm und Vollkornreis	Schweinegeschnetzeltes in Schwarzpfeffer-Orangen-Sauce mit Duftreis und Salat	Mediterranes Putenschnitzel mit Sauce, Bohnen und Kartoffeln	 <p>Beerschwinger Menüservice</p> <p>Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart</p> <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p>Wochenendessen können bis Freitagmorgen 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</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>														
Mini Menü	Gyros ⁴ vom Schweinehals mit würziger Kräuterjus und Reisbeilage	Linsen mit Spätzle und einer Saitenwurst ^{2,3,7}	Spaghetti mit Rinderbolognese	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	Gaisburger Marsch mit gekochtem Rindfleisch und Spätzle										
Past/Aufläufe	Ravioli Funghi mit Käse, Sahne, Petersilie und gebratenen Champignons	Lachs-Spinat-Lasagne mit Bechamelsauce	Cannelloni carne mit Tomatensauce gratiniert	Spaghetti mit Bärlauch, gegrilltem Brokkoli, Grana Padano und Mascarpone	Tortellini mit Zitronen-Thymian-Jus und Pilzen										
Vegetarisch	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										
Kaltspise	Roastbeef mit norddeutschem Kartoffelsalat ^{2,8} und Brötchen	Mexiko-Salat mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Frühlingszwiebeln, Fleischbällchen, Chilibidip 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										
Salatplatte	Salatteller mit Tomaten, Mozzarella, Putenstreifen, Artischocken, Frischkäseoliven ⁶ , Rohkost und Brötchen	Salatteller mit Bulgursalat, Kichererbsen, gegrilltem Gemüse, Feta, Cocktailtomaten und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, mediterranem Antipasti-Reissalat, Champignons, Cocktailtomaten, Oliven ⁶ und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, Kartoffelsalat, Tomatenecken, Maultaschen in Kräutermarinade und Brötchen	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Melone, Fetakäse und Brötchen										
Diät-Menü (Diabetiker geeignet)	Forelle gebraten in Zitronenbittersauce mit Dampfrais 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 ^{2,3,7} , Zwiebeln, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 5,9 BE	Rindersauerbraten mit Sauerbratensauce, Eierknöpfe 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
Suppe	Grießklößchensuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Spargelsuppe 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	Crèmesuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Crèmesuppe AW, AG, B, G, I, J, Z
Menü 1	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 Ajvarssauce AW, AG, B, I, J, Z Couscous AW, Z Krautsalat AW, AG, G, I, J, Z	Gemüseintopf mit Klößchen AW, AG, B, G, I, J, Z Brötchen AW, AG, AH, AR, I, Z	Käsespätzle AW, B, F, J, Z Rohkostsalat AW, AG, G, I, J, Z
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet J, Z Erdnussauce 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 Lachs nuggets AW, D, G, Z Erbsen-Mais-Gemüse in Kräuterrahm AW, AG, B, I, J, Z Vollkornreis B, Z	Schweinegeschnetzeltes in Schwarzpeffer-Orangen-Sauce AW, AG, B, G, I, J, Z Dufreis 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		
Mini Menü	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	Apfelpfannkuchen AW, B, F, Z Vanillesauce B, Z	Gaisburger Marsch mit gekochtem Rindfleisch, Spätzle AW, AG, AH, AR, I, Z		
Pasta/ Aufläufe	Ravioli Fungi mit Käse, Sahne, Petersilie und gebratenen Champignons AW, B, F, J, Z	Lachs-Spinat-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 Bärlauch, 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		
Vegetarisch	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	Apfelpfannkuchen 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		
Kaltspeise	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		
Salatplatte	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		
Diät-Menü	Forelle gebraten in Zitronenbuttersauce AW, AG, B, G, I, J, Z Kartoffeln B, Z Blattsalat mit Essig-Öl AW, AG, G, I, J, Z	Kalbsgulasch AW, AG, B, G, I, J, Z "Neapolitanische Art" mit geschmortem Gemüse, Zwiebeln B, 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 Sauerbratensauce 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 + Sulfit		
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				