

Speiseplan Beerschwinger-Menüservice

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samsatg	Sonntag								
KW 22 / 19	27.05.2019	28.05.2019	29.05.2019	30.05.2019	31.05.2019	01.06.2019	02.06.2019								
Suppe (nicht einzeln lieferbar!)	Karotten-Kartoffel-Cremesuppe	Maultaschensuppe	Brokkolischmandsuppe mit Kräutern	Cremesuppe	Tomatensuppe	Cremesuppe	Cremesuppe								
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Reis und fruchtigem Karottensalat	Linsen mit Spätzle und Saiten ^{2,3,7}	Hackbraten in Rahmsauce mit Karotten und Kartoffelpüree	Hausgemachter Milchreis mit heißen Sauerkirschen	Putenschnitzel paniert mit Bratensauce, Kartoffelbällchen und Gurkensalat	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Brötchen	Vegetarisch gefüllte Krautwickel mit Kümmeljus und Kartoffelpüree								
Gold Menü	Schweinesteak "Hawaii" mit Schinken ^{2,3,7} , Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten und Karottensalat	Rindergeschnetzeltes in Erdnusssauce mit Curryreis und Apfelkrautsalat	Wildlachs mit Kräutersauce, Kartoffeln und buntem Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Christi Himmelfahrt		 <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	Hühnerfrikassee mit Reis	Linsen mit Spätzle und 1 Saitenwurst ^{2,3,7}	Rustikale Käsenudeln												
Past/Aufläufe	Vegetarische Lasagne mit Béchamelsauce	Makkaroni mit Schinken und Ei, dazu Tomatensauce	Rustikale Käsenudeln mit Zwiebeln, Speck und Pilzen												
Vegetarisch	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		Vegetarisches Gyros in Sauce, Krautsalat und Reis										
Kaltspeise	2 kleine Frikadellen mit Kartoffelsalat, Senf und Brötchen	Bircher Müsli mit Obstsalat und Hefezopf	Schwäbischer Nudelsalat mit Schinkenwurst und Brötchen												
Salatplatte	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		Salatteller "Nizza" mit Thunfisch, Kartoffel-Bohnen-Mix, Gurken, Paprika, Tomaten und Brötchen										
Diät-Menü (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	Kalbsgulasch mit buntem Karottengemüse und Butternudeln 4,8 BE	Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödeln und Gurkensalat 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	
Suppe	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	Cremesuppe	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
Menü 1	Hühnerfrikassee	AW, AG, B, I, J, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Hackbraten	AW, B, F, G, Z	Hausgemachter Milchreis	AW, B, F, 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	heißen Sauerkirchen	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
Gold Menü	Schweinesteak "Hawaii" mit Schinken und Käse überbacken	B, Z	Rindergeschnetzeltes in Erdnussauce	AW, AG, B, I, J, L, Z	Wildlachs	B, D, Z								
	Kroketten	B, Z	Curryreis	B, Z	Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z								
	Karottensalat	J, Z	Apfelkrautsalat	AW, B, F, J, Z	Kartoffeln	B, Z								
Mini Menü	Hühnerfrikassee	AW, AG, B, I, J, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Rustikale Käseknudeln	AW, AG, B, I, J, Z								
	Reis	B, Z	Spätzle	AW, B, F, Z										
			1 Saitenwurst	B, Z										
Pasta/ Aufläufe	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 Käseknudeln mit Zwiebeln, Speck und Pilzen	AW, AG, B, I, J, Z								
Vegetarisch	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Bulgur	AW, B, F, I, J, Z	Kartoffelgratin	AW, B, Z	Reispfanne "Marrakesch" mit frischen Karotten, Paprika, Sellerie und Sorossen	AW, AG, B, G, H, I, J, Z			Vegetarisches Gyros in Sauce	AW, AG, B, F, G, I, J, Z				
	Sojasauce	AW, AG, B, I, J, Z	Butterbohnen	B, Z	Soja-Ragout	AW, AG, B, F, I, J, Z			Krautsalat	B, J, Z				
	orientalisches Selleriepüree	AW, B, J, Z	Grillkäse	AW, B, Z					Reis	B, Z				
Kaltspeise	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								
	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z	Hefezopf	AW, B, F, KM, Z	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z								
Salatplatte	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			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				
Diät-Menü	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	Kalbsgulasch	AW, AG, B, I, J, Z	Sauerbraten vom Rind	AW, AG, B, 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	buntes Karottengemüse	B, Z	Semmelknödel	AW, F, Z	Karottengemüse	B, Z	Bratenjus	AW, AG, B, I, J, Z
	Gurkensalat	Z	breite Nudeln	AW, B, F, Z	Kroketten	B, Z	Butternudeln	AW, B, F, Z	Gurkensalat	Z	Spätzle	AW, B, F, Z	Butterbohnen	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 + 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				