

Notversorgungsspeiseplan KW14/2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 14/20	30.03.2020	31.03.2020	01.04.2020	02.04.2020	03.04.2020	04.04.2020	05.04.2020
Suppe	Cremsuppe	Cremsuppe	Cremsuppe	Cremsuppe	Cremsuppe	Cremsuppe	Cremsuppe
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat	Kartoffeleintopf mit ein Paar Saiten ^{2,3,7} und Brötchen	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce und Salat	Linsen mit Spätzle und Saiten ^{2,3,7}	Rindfleischstreifen in Kräutersauce mit Teigwaren und Gemüse	Kartoffelgratin mit Bohnen und Grillkäse	Teigwaren mit Gemüsebolognese und Salat ^{2,3,8}
Gold Menü	Cordon bleu ^{2,3,7} mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Putenschnitzel mit Brtaensauce, gebackene Kartoffeln und Salat	Rinderroulade mit Batensaucesauce ^{2,3,7} , Rotkraut ⁸ und Kartoffelpüree	Thai Putengulasch mit süß-sauer Sauce und Gemüse mit Reis	Kohlroulade mit Speckzwiebelsauce und Kartoffelstampf	Fleischküchle mit Rotkohl, Bratensauce und Püree	Rinderbraten mit Rahmsauce und Teigwaren, Salat
Vegetarisch	Gemüsebolognese mit Teigwaren und Salat	Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Gemüsecurry mit Dampfreis	Ravioli mit stückiger Schmortomatensauce	Vegetarische Lasagne mit Bechamelsauce		



**Beerschwinger
Menüservice**

Kaizenbachstraße 73
70563 Stuttgart

Tel: 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Wochenendessen können bis Freitagmorgen 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) Farbstoff	5) Geschwefelt
2) Konservierungsstoff	6) Geschwärtzt
3) Antioxidationsmittel	7) Phosphat
4) Geschmacksverstärker	8) Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten

Allergene

KW 14

Menü 1

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag		
Menü 1	Putengeschnetzeltes	AW, AG, B, I, J, Z	Kartoffeleintopf	AW, AG, B, I, J, Z	Spaghetti mit Tomaten Hackfleischsauce	AW, AG, B, F, G, I, J, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Rindfleischstreifen		Kartoffelgratin	AW, B, Z	Teigwaren	AW, B, F, Z	
	Spätzle	AW, B, F, Z	Saiten	B, Z			Spätzle	AW, B, F, Z	Kräutersauce		Bohnen	B, Z	Gemüsebolognese	AW, AG, B, G, I, J, Z	
	Salat	AW, AG, B, G	Brötchen	AW, AG, AH, AR, I, Z			Saiten	B, Z	Teigwaren	AW, B, F, Z	Gemüse	AW, AG, B, G, I, J, Z	Grillkäse	AW, B, Z	Salat
Gold Menü	Cordon bleu	AW, B, F, Z	Putenschnitzel	AW, AG, B, I, J, Z	Rinderroulade	AW, AG, B, G, I, J, Z	Putengulasch	AW, AG, B, I, J, Z	Kohlroulade	B, F, G, Z	Fleischküchle mit Rotkohl	AW, B, F, G, J, Z	Rinderbraten	AW, AG, B, G, I, J, Z	
	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Gemüse	AW, AG, B, G, I, J, Z	Speckzwiebel	AW, AG, B, G, I, J, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Rahmsauce	AW, AG, B, I, J, Z	
	Kartoffelsalat	Z	Salat	AW, AG, B, G	Salat	AW, AG, B, G	Reis	B, Z	Kartoffelstampf	B, Z			Teigwaren	AW, B, F, Z	
Vegetarisch	Gemüsebolognese	AW, AG, B, G, I, J, Z	Milchreis	AW, B, F, Z	Gemüsecurry	AW, AG, G, H, I, J, Z	Ravioli mit stückiger Schmortomatensauce	AW, AG, B, F, G, I, J, Z	Vegetarische Lasagne mit Béchamelsauce	AW, AG, B, F, I, J, Z			Salat	AW, AG, B, G	
	Teigwaren	AW, B, F, Z	Zimt-Zucker	Z	Dampfreis	B, Z									
	Salat	AW, AG, B, G													

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	B	Laktose, Milch	G	Senf	KH	Schalenfrüchte,	KPA	Schalenfrüchte,	KW	Walnüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontaminationen + Spuren von Allergenen aus	
AR	Gluten, Roggen	C	Krebstiere	H	Sesamkörner		Haselnuss		Paranüsse	L	Erdnüsse			
AG	Gluten, Gerste	D	Fische	I	Soja	KK	Schalenfrüchte,	PKI	Schalenfrüchte,	M	Schwefeldioxid,		Obst	gewaschen, vor Verzehr waschen
AH	Gluten, Hafer	E	Weichtiere	J	Sellerie		Cashewnüsse		Pistazien		Sulfit			
AD	Gluten, Dinkel	F	Eier	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse	KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse	N	Lupine			