

Speiseplan KW 38/2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 38/20	14.09.2020	15.09.2020	16.09.2020	17.09.2020	18.09.2020	19.09.2020	20.09.2020
Suppe	Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	Nudelsuppe mit buntem Gemüse	Tomaten-Gemüse-Cremesuppe	Karottencremesuppe	Maultaschensuppe	Cremesuppe	Cremesuppe
Menü 1	Linsen mit Spätzle und Saiten	Rahmschnitzel vom Schwein mit Eierteigwaren und Gurkensalat	Schweinehals mit Zigeunersauce dazu Reis und Krautsalat	Fleischkäse gebraten dazu Zwiebelsauce Kartoffelsalat und Brötchen	Panierter Fisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Brötchen	Gemüsebratling mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Mischgemüse
Gold Menü	Kleine Schweinehaxe an Jus, mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Paprika gefüllt mit Hackfleisch dazu Tomatensauce und Dampfreis	Kräuterfischfilet mit Petersilienkartoffeln, Zitronengras-Sauce und Karottengemüse	Kalbsgulasch mit Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Kartoffelknödel und Rotkraut	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen	Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse
Pasta/ Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Tortellini an Käserahmsauce	Vegetarische Lasange auf Tomatensauce	Tagliatelle mit Lachswürfeln und Meeresfrüchten, buntes Gemüse, Grana Pardano & Sahne	Bandnudeln mit Spinat-Käsesauce und Schinken	<p style="text-align: center;">Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart</p> <p style="text-align: center;">Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39 hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="text-align: center;">Wochenendessen können bis Freitagmorgen 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</p> <p style="text-align: center;">Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
Vegetarisch	Paprika gefüllt mit Reis und Gemüse auf Curryragout	Bulgurpfanne mit frischem Gemüse und Tomaten sowie Balkankäse	Zucchini im Backteig mit Reis und Paprikagemüse	Letscho-Gemüse mit Bandnudeln und Vollkornbratling	Schupfnudeln mit Sauerkraut		
Wochenmenü	NEU: Unser Wochenmenü bestellen Sie von Montag bis Freitag: Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce dazu Kartoffelsalat						
Kaltspeise		Wurstsalat mit Käse frischer Paprika, Lauchzwiebeln und Brötchen		Fleischküchle mit Schwäbischem Nudelsalat und Brötchen			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Blattsalat mit Tomate & Mozzarella und Oliven, dazu Balsamicodressing	Gemischter Salatteller mit AntiPasta, Cocktailtomaten und Champignons	"Schwäbischer Salat" mit Blattsalat, Rohkost, marinierte Spätzle & Maultaschen, dazu Schinken und Käse	Griechischer Bauernsalat mit Blattsalat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Hirtenkäse	1 Weizenwrap mit Ratatouille und Feta gefüllt auf Blattsalat mit Rohkostmix (Kein Brötchen)		
Allergiker-Menü Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat	Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Fischfilet auf Currysauce dazu Reis und Karottengemüse
Dessert	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....						

Allergene und Zusatzstoffe

KW 39 21.09.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Rinderkraftbrühe Markklöschen	Nudelsuppe mit Gemüse	Tomaten-Gemüse- Cremesuppe	Karottencreme- suppe	Maultaschensuppe	Cremesuppe	Cremesuppe
Menü I	Linsen mit Spätzle und Saften	Rahmschnitzel vom Schwein mit Eierteigwaren und Gurkensalat	Schweinehals mit Zigeunersauce dazu Reis und Krautsalat	Fleischkäse gebraten dazu Zwiebelsauce Kartoffelsalat und Brötchen	Paniertes Fisch mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Brötchen	Gemüsebratling mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Mischgemüse
Gold Menü	Scheinehaxe mit Jus, Kartoffelpüree und Sauerkraut	Paprika gefüllt mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Dampfreis	Kräuterfischfilet mit Petersilienkartoffeln, Zitronengras-Sauce, Karottengemüse	Kalbsgulasch mit Spätzle dazu Blattsalat mit Essig- Öl-Dressing	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce, dazu Kartoffelknödel und Rotkraut	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brötchen	Hackbraten mit Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse
Pasta/Auflä ufe inkl. Blattsalat, Dressing	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Tortellini an Käserahmsauce	Vegetarische Lasange auf Tomatensauce	Tagliatelle, Lachswürfeln & Meeresfrüchten, buntes Gemüse, Grana Pardano, Sahne	Bandnudeln mit Spinat-Käsesauce und Schinken		
Vegetarisch	Paprika gefüllt mit Reis & Gemüse auf Curryragout	Bulgurpfanne mit frischem Gemüse & Tomaten sowie Balkankäse	Zucchini im Backteig mit Reis und Paprikagemüse	Letscho-Gemüse mit Bandnudeln und Vollkornbratling	Schupfnudeln mit Sauerkraut		
Wochenme nü		Wurstsalat mit Käse frischer Paprika und Lauchzwiebeln und Brötchen		Fleischküchle mit Schwäbischem Nudelsalat und Brötchen			
Menü Kalt	Blattsalat mit Tomate & Mozzarella und Oliven, dazu Balsamicodressi ng	Gemischter Salatteller mit AntiPasti, Cocktailtomaten und Champignons	Schwäbischer Salat mit Blattsalat, Rohkost, marinierte Spätzle & Maultaschen, dazu Schinken und Käse	Griechischer Bauernsalat mit Blattsalat, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Hirtenkäse	1 Weizenwrap mit Ratatouille und Feta gefüllt auf Blattsalat mit Rohkostmix		
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Paniertes Schweineschnitz el mit Bratensauce	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce		
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat	Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnengemüse	Rinderbraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Karotten-Erbsen- Gemüse	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten		
Dessert	Apfel gewachst	Pudding	Banane gewachst	Obstsalat gewachst	Joghurt	Dessert	Dessert

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische

E Weichtiere
F Eier
G Senf
H Sesamsamen
I Soja
J Sellerie
KM Schalenfrüchte, Mandeln
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI Schalenfrüchte, Pistazien
KMC Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse

M Schwefeldioxid + Sulfit
N Lupine
Z wir weisen keine Kreuzkontamina-
tion und Spuren von Allergenen aus

Obst gewachst, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel