

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 40/20	28.09.2020	29.09.2020	30.09.2020	01.10.2020	02.10.2020	03.10.2020	04.10.2020
Suppe	Tomatencremesuppe	Klare Brühe mit Suppengemüse	Erbsenrahmsuppe	Karottencremesuppe	Flädlesuppe	Cremsuppe	Cremsuppe
Menü 1	Rinder-Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Käse-Rahm-Spätzle an Bratensauce dazu Blattsalat	Geflügel-Fleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Paprika-Rahmschnitzel von der Pute mit Dampfpreis und Karottensalat	Kleine, vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree	Gemüsestrudel mit Spätzle und Rahmsauce
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Bratensauce dazu Reis und Farmersalat	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Semmelknödel und Rosenkohl	Kleines Lachs-Steak mit Gemüse-Rahm-Tagliatelle und Tomatensauce	Schweine-Gyros mit Tzatziki dazu Reis und Krautsalat	Schweine-Gulasch mit Butterspätzle und Karottensalat	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe inkl. Blatsalat, Dressing	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce	Moussaka mit Kräuterrahmsauce	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm und Kräutern, Reibkäse und Tomatensauce	Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm	Vegetarische Tortellini "al forno" an Tomatenrahm		
Vegetarisch	Bulgurpfanne mit Erbsen, Karotten, Mais, Ananas und Sojastreifen dazu Currysauc	Gefüllte Zucchini mit Dampfpreis und Paprikagemüse	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultäschle	Hausgemachte Grießschnitte mit heißem Sauerkirsch-Kompott	Bohnen mit Kartoffelgratin und Grillkäse		

Speiseplan KW 40/2020

Beerschwinger
Menüservice



Katzenbachstraße 93
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.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite

Wochenmenü **Neu: Unser Wochenmenü: bestellen Sie von Montag bis Freitag!**
Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saiten

Kaltspeise		Bunter Wurstsalat mit frischer Paprika, Gurke und Tomaten		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatplatte mit Nudelsalat, Blattsalat und gegrillter Hähnchenkeule	Partysalat mit gewürfelter Gurke, Paprika, Tomaten, Käsestreifen und Schinkenwürfeln	Spätzle-Salat mit gegrillten Maultaschen, Blattsalat, frischen Kräutern und Partyfrikadellen	Salat-Allerlei mit frischem Gemüse und 2 vegetarischen Sandwich-Ecken (Tomate-Mozzarella) (kein Brötchen)	Asiatischer, gegrillter Gemüse-Salat mit Eiernudeln Chili und Hühnerfleisch auf Blattsalat		
Allergiker-Menü Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli	Teigwaren mit Pilzsauce	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat	Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Kartoffelpüree und Bohnen	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse

wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....

Allergene und Zusatzstoffe

KW 40 28.09.- 04.10.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencreme suppe AW,AG,B,I, J,Z	Klare Brühe mit Suppengemüse- Maultäschle AW,AG,B,F,G, I,J,Z	Erbsenrahmsuppe AW,AG,B,I,J, Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J, Z	Flädlesuppe AW,AG,B,F,I, J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,I,J, Z	Cremsuppe AW,AG,B,I,J, Z
Menü 1	Rinder- Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsal AW,AG,B,F, G,I,J,Z 2,3,7	Käse-Rahm-Spätzle an Bratensauce dazu Blattsalat AW,B,F,I,J,Z 1,2,3,8	Geflügel- Fleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,B,D,F,I,J, Z 1,2,3,5,8	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat AW,B,D,F,G,I, J,M,Z 1,2,3,5,8	Paprika- Rahmschnitzel von der Pute mit Dampfreis und Karottensalat AW,B,I,J,Z 1,2,3	Kleine, vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G, I,J,Z 1,2,3	Gemüsestrudel mit Spätzle und Rahmsauce AW,AG,B,F,G, I,J,Z 1,2,3
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Bratensauce dazu Reis und 1,2,3	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Semmelknödel und Rosenkohl AW,AG,B,F,G,I, J,Z 2,3,8	Kleines Lachs- Steak mit Gemüse-Rahm- Tagliatelle und Tomatensauce AW,B,D,F,Z 1,2,3,8	Schweine-Gyros mit Tzatziki dazu Reis und Krautsalat AW,AG,B,I,J, Z 2,3,8	Schweine- Gulasch mit Butterspätzle und Karottensalat AW,AG,B,I,J, Z 1,2,3	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse AW,AG,B,F,G, I,J,Z 1,2,3	Rindergeschnezt es in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat AW,AG,B,I,J, Z 2,3
Pasta/Auflä ufe inkl. Blattsalat, Dressing	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce AW,AG,B,F, G,I,J,Z, 1,2,3,8	Moussaka mit Kräuterrahmsauce AW,AG,B,F,G, I,J,Z, 2,3,8	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm und Kräutern, Reibkäse und Tomatensauce AW,AG,B,F,G, I,J,Z 1,2,3,8	Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm AW,AG,B,F,G, I,J,Z 2,3,8	Vegetarische Tortellini "al forno" an Tomatenrahm AW,AG,B,F,I, J,Z 1,2,3,8		
Vegetarisch	Bulgurpfanne mit Erbsen, Karotten, Mais, Ananas und Sojastreifen dazu Currysauce AW,AG,B,G, I,J,Z 8	Gefüllte Zucchini mit Dampfreis und Paprikagemüse AW,AG,B,F,G, I,J,Z 1,2,3,8	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse- Maultäschle AW,AG,B,F,G, I,J,Z 1,2,3,8	Hausgemachte Grießschnitte mit heißem Sauerkirsch- Kompott AW,B,F,Z 2,3	Bohnen mit Kartoffelgrati n und Grillkäse AW,AG,B,I,J, Z 1		
Wochenme nü	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F, G,I,J,Z 2,3,7	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G, I,J,Z 2,3,7	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G, I,J,Z 2,3,7	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G, I,J,Z 2,3,7	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G, I,J,Z 2,3,7		
Menü Kalt inkl. Brötchen		Bunter Wurstsalat mit frischer Paprika, AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M, Z 2,3			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Salatplatte mit Nudelsalat, Blattsalat und gegrillter Hähnchenkeul AW,AG,AH,A R,B,F,G,I, J,Z 1,2,3,8	Partysalat mit gewürfelter Gurke, Paprika, Tomaten, Käsestreifen und Schinkenwürfeln AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 1,2,3,7,8	Spätzle-Salat mit gegrillten Maultaschen, Blattsalat, frischen Kräutern und Partyfrikadellen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 1,2,3,7,8	Salat-Allerlei mit frischem Gemüse und 2 vegetarischen Sandwich-Ecken (Tomate- AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Asiatischer, gegrillter Gemüse-Salat mit Eiernudeln Chili und Hühnerfleisch auf Blattsalat AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8		
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Rindergeschne etztes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren mit Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten G,J,Z 2,3,7	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnen J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen- Karotten- J,Z
Dessert	Apfel gewachst	Obstsalat 3	Pudding AW,B,Z	Banane gewachst	Fruchtjoghurt AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	E	Weichtiere
AR	Gluten, Roggen	F	Eier
AG	Gluten, Gerste	G	Senf
AH	Gluten, Hafer	H	Sesamsamen
AD	Gluten, Dinkel	I	Soja
B	Milch, Laktose	J	Sellerie
C	Krebstiere	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
D	Fische	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 Kreuzkontamination 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