

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>KW 41/20</b>	<b>05.10.2020</b>	<b>06.10.2020</b>	<b>07.10.2020</b>	<b>08.10.2020</b>	<b>09.10.2020</b>	<b>10.10.2020</b>	<b>11.10.2020</b>
<b>Suppe</b>	Gemüsecremesuppe	Grießklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Suppengemüse-Maultäschle	Linsensuppe	Creemesuppe	Creemesuppe
<b>Menü 1</b>	Schwemmeschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken an Bratensauce	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und 1 Brötchen	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat	Linsen mit Spätzle und Saiten	Putenschnitzel "Ungarischer Art" dazu Teigwaren und Blattsalat	Kartoffelgratin mit Bohnengemüse und Grilltomate	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat
<b>Gold Menü</b>	Kalbfleischragout, Petersilienkartoffeln und Sommergemüse	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis	Rinderroulade in Zwiebel-Speck-Sauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut	Fisch "mehliert" auf Zitronensauce dazu Teigwaren und Gurkensalat	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Kartoffelgratin und Blattsalat	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat	Kalbsgulasch mit Eierknöpfle und Rohkostsalat
<b>Pasta/ Aufläufe</b> inkl. Blattsalat, Dressing	Rigatoni mit Kalbsfleisch, Sahne, Pecorino und gebratenen Karottenwürfeln	Tortellini "Carne" mit stückiger Schmor-Tomatensauce	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce überbacken	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse	Nudeln mit Gemüsebolognese	<b>Speiseplan KW 41/2020</b>    Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart  <b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b> <a href="mailto:hunger@beerschwinger-menuservice.de">hunger@beerschwinger-menuservice.de</a> <a href="http://www.beerschwinger-menuservice.de">www.beerschwinger-menuservice.de</a>  <b>Wochenendessen können bis Freitagmorgen 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</b>  Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite	
<b>Vegetarisch</b>	Gemüse-Bagel auf Paprika-Ragout und Dampfreis	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat	Milchreis mit Zimt-Zucker und heißen Kirschen	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette	Gemüsecurry mit Vollkornreis		
<b>Wochenmenü</b>	<b>Neu: Unser Wochenmenü: bestellen Sie von Montag bis Freitag!</b> <b>zwei Hähnchenkeulen mit Kartoffelsalat</b>						
<b>Kaltspeise</b>		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln		Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat			
<b>Salatteller</b> inkl. Brötchen, Dressing	Bunter Salatteller mit Bulgursalat, Rohkost, frittierten Frühlingsrollen mariniertem Gemüse	Bunte Salatplatte mit Ruccola, Linsen-Gemüse-Salat, Hirtenkäse und Roastbeef	Bunter Partysalat mit Ruccola, Oliven, Tomate & Mozzarella	Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetawürfeln	Salatbowl mit mariniertem Marktgemüse, Maultaschen und Salatkäse		
<b>Allergiker-Menü</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Kartoffelsuppe mit Putensaiten	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Fischfilet an Currysauce mit Reis Karottengemüse	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat	Nudeln mit Bolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln
<b>Dessert</b>	<b>wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....</b>						

**Allergene und Zusatzstoffe**

KW 41 05.10.- 11.10.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Grießklößchensuppe AW,AG,B,F,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Suppengemüse-Maultaschle AW,AG,B,F,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,I,J,Z	Cremeruppe AW,AG,B,I,J,Z	Cremeruppe AW,AG,B,I,J,Z
<b>Menü 1</b>	Schweineschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken an Bratensauce dazu Rösti-Ecken und Blattsalat mit Essig-Öl 2,3,8	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und 1 Brötchen 2,3,7	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat 2,3,8	Linsen mit Spätzle und Saiten 2,3,7	Putenschnitzel "Ungarischer Art" dazu Teigwaren und Blattsalat 2,3,8	Kartoffelgratin mit Bohnengemüse und Grilltomate 2,3	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat 1,2,3
<b>Gold Menü</b>	Kalbfiletschragout, Petersilienkartoffeln und Sommergemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis AW,AG,B,G,I,J,Z	Rinderroulade in Zwiebel-Speck-Sauce dazu Kartoffelpüree und Rotkraut AW,AG,B,G,I,J,Z	Fisch "mehliert" auf Zitronensauce dazu Teigwaren und Gurkensalat AW,AG,B,D,F,I,J,Z	Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Kartoffelgratin und Blattsalat AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat AW,AG,B,I,J,Z	Kalbsgulasch mit Eierknöpfle und Rohkostsalat AW,AG,B,I,J,Z
<b>Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing</b>	Rigatoni mit Kalbsfleisch, Sahne, Pecorino und gebratenen Karottenwürf AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Tortellini "Carne" mit stückiger Schmor-Tomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce überbacken AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Nudeln mit Gemüsebolognese AW,AG,B,F,G,I,J,Z		
<b>Vegetarisch</b>	Gemüse-Bagel auf Paprika-Ragout und Dampfreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Milchreis mit Zimt-Zucker und heißen Kirschen AW,AG,B,F,Z	Spinat mit Zitrone und Eieromlette AW,B,F,I,J,Z	Gemüsecurry mit Vollkornreis AW,AG,B,F,G,H,I,J,Z		
<b>Wochenmenü</b>	Zwei Hähnchen-Keulen mit Kartoffelsalat AW,B,G,I,J,Z	Zwei Hähnchen-Keulen mit Kartoffelsalat AW,B,G,I,J,Z	Zwei Hähnchen-Keulen mit Kartoffelsalat AW,B,G,I,J,Z	Zwei Hähnchen-Keulen mit Kartoffelsalat AW,B,G,I,J,Z	Zwei Hähnchen-Keulen mit Kartoffelsalat AW,B,G,I,J,Z		
<b>Menü Kalt incl. Brötchen</b>		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln 1		Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat 1,2,3,8			
<b>Salatteller inkl. Brötchen, Dressing</b>	Bunter Salateller mit Bulgursalat, Rohkost, frittierten Frühlingsrollen mariniertem AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Bunte Salatplatte mit Ruccola, Linsen-Gemüse-Salat, Hirtenkäse und Roastbeef AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Bunter Partysalat mit Ruccola, Oliven, Tomate & Mozzarella AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetawürfeln AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Salatbowl mit mariniertem Marktgemüse, Maultaschen und Salatkäse AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z		
<b>Allergiker Menü Einzelportion verpackt</b>	Kartoffelsuppe mit Putensaiten G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet an Currysauce mit Reis Karottengemüse D,J,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z
<b>Dessert</b>	Apfel gewachst	Pudding AW,B,Z	Obst gewachst	Pudding AW,B,Z	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	Sesam
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 + Sulfite
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