


	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW48 /2020	23.11.2020	24.11.2020	25.11.2020	26.11.2020	27.11.2020	28.11.2020	29.11.2020
Suppe	Tomatencremesuppe	Nudelsuppe	Erbsenrahmsuppe	Karottencremesuppe	Flädlesuppe	Creemesuppe	Creemesuppe
Menü 1	Rinder-Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat	Käse-Rahm-Spätzle an Bratensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Geflügel-Bällchen in Kräuter-Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	2 Chicken Haxen mit Paprikarahmsauce dazu Dampfpreis und Karottensalat	Kleine, vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree	Gemüsestrudel mit Spätzle und Rahmsauce
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Currysauce dazu Reis und Farmersalat	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Krokettenbällchen und Rosenkohl	Fischroulade 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 dazu Reibkäse und Tomatensauce	Spaghetti mit Pesto, Grana Padano und Rahm	Vegetarische Tortellini mit Tomatenrahm dazu Hartkäse	<p style="text-align: center;">Speiseplan KW 47/2020</p> <p style="text-align: center;"><i>Beerschwinger</i> Menüservice</p>  <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</p> <p style="text-align: center;">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	Gemüse-Curry mit Erbsen, Karotten, Mais, Paprika, Lauch und Sojastreifen dazu Bulgur	Gefüllte Zucchini mi Dampfpreis und Paprikagemüse	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultäschle	Hausgemachte Grießschnitte mit heißem Sauerkirsch-Kompott	Bohnen mit Kartoffel-Tomaten-Zwiebelgratin und Grillkäse		
Kaltspeise		Bunter Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat			
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)	Salatplatte mit Nudelsalat, Blattsalat und gegrillter Hähnchenkeule	Partysalat mit gewürfelter Gurke, Paprika, Tomaten, Käsestreifen und Schinkenwürfeln	Salatteller mit marinierten 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		
Sonderkost 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		
Dessert	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....						

Allergene und Zusatzstoffe

KW 48 23.11.- 29.11.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Nudelsuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Erbsenrahmsuppe AW,AG,B,I,J,Z	Kartottencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Flädlesuppe AW,AG,B,F,I,J,Z	Creemesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Creemesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z
Menü I	Rinder-Maultaschen an Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Käse-Rahm-Spätzle an Bratensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,I,J,Z 1,2,3,8	Geflügel-Bällchen in Kräuter-Kapernsauce dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat AW,B,F,I,J,Z 2,3,8	Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat AW,B,D,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,8	2 Chicken Haxen mit Paprikarahmsauce dazu Dampfreis und Karottensalat AW,B,I,J,Z 2,3	Kleine, vegetarische Kohlroulade an Bratensauce und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Gemüsestrudel mit Spätzle und Rahmsauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z
Gold Menü	Putensteak "Hawaii" an Currysauce dazu Reis und Farmersalat AW,B,I,J,Z 1,2,3,8	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Krokettenbällchen und Rosenkohl AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Fischroulade mit Gemüse-Rahm-Tagliatelle und Tomatensauce AW,B,D,F,I,J,Z	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,F,I,J,Z 2,3	Hackbraten mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Mischgemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Spätzle und Rohkostsalat AW,AG,B,I,J,Z 2,3
Pasta/Aufläufe 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 1,2,3,8	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm und Kräutern dazu 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 1,2,3,8	Vegetarische Tortellini mit Tomatenrahm dazu Hartkäse AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3,8		
Vegetarisch	Gemüse-Curry mit Erbsen, Karotten, Mais, Paprika, Lauch und Sojastreifen dazu Bulgur AW,AG,B,G,I,J,Z	Gefüllte Zucchini im Dampfreis und Paprikagemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultaschle AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Hausgemachte Grießschnitte mit heißem Sauerkirsch-Kompott AW,B,Z 2,3	Bohnen mit Kartoffel-Tomaten-Zwiebelgratin und Grillkäse AW,AG,B,I,J,Z 1		
Menü Kalt		Bunter Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln AW,AG,AH,AR,B,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 Hähnchenkeule AW,AG,AH,AR,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	Salatteller mit marinierten 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-Mozzarella) (kein Brötchen) 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,H,I,J,Z 2,3,8		
Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes 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 mit Kartoffelpüree und Bohnen J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse J,Z
Dessert	Apfel gewachst	Obstsalat gewachst	Pudding-Becher AW,B,Z	Banane gewachst	Fruchtjoghurt-Becher 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
KMCM	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