

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>KW50 /2020</b>	07.12.2020	08.12.2020	09.12.2020	10.12.2020	11.12.2020	12.12.2020	13.12.2020
<b>Suppe</b>	Brokkolicremesuppe	Minestrone mit Nudeln	Tomatencremesuppe	Gebundene Krautsuppe	Tomatenbrühe mit Ravioli	Cremesuppe	Cremesuppe
<b>Menü 1</b>	Schwäbischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen	Lasagne Bolognese mit Bauernsalat	Erbseintopf mit Bockwurst und Brötchen	Schlemmerfilet "Brokkoli" mit Dampfreis und Buttergemüse	Pfeffer-Geschnetzeltes vom Schwein mit Reisbeilage & Karotten-Apfelsalat	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Brötchen	Pilzgemüse mit Semmelknödeln
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenschnitzel paniert mit Dampfkartoffeln und Rahm-Karotten	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Gurke, Rote Bete und Senf dazu Eierknöpfe und Bauernsalat	Kalbfleischküchle mit Balkansauce dazu Kartoffelpüree und gedämpftes Kraut	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Rotkraut und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet an Paprika-Chili-Rahm mit Kartoffelgratin und Karotten-Apfelsalat	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kalbsbrust "Jäger-Art" mit Knöpfele und Rohkostsalat
<b>Pasta/ Aufläufe</b> (inkl. Blatsalat, Dressing)	Gefüllte Gnocchi mit Pilzrahmsauce	Veget. Rahm-Tortellini Parmesan, pikant abgeschmeckt mit Paprika, Zucchini & frischen Tomaten	Breite Nudeln mit Shrimps, gebratenem Speck, Petersilie, Rahm und Grana Padano	Spaghetti "Carbonara Art" mit Speck und Zwiebeln	Nudeln mit Käse überbacken dazu Tomatenragout	<p style="text-align: center;"><b>Speiseplan KW 50/2020</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Beerschwinger</i> <b>Menüservice</b></p> <p style="text-align: center;">Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart</p> <p style="text-align: center;"><b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b> hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="text-align: center;"><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</p>	
<b>Vegetarisch</b>	Kaiserschmarrn mit Kompott	Kartoffeln mit Kräuterquark und Bauernsalat	Vegetarisches Chilli mit Gemüse und Vollkornreis	Gefüllte Zucchini dazu Basilikumsauce und Tomatenreis	Vegetarische Currywurst Currysauce, Reisbeilage & Karotten-Apfelsalat		
<b>Kaltspeise</b>		Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln		2 Hähnchenkeulen mit buntem Kartoffelsalat			
<b>Salatteller</b> (inkl. Brötchen, Dressing)	Thunfisch-Salat mit Blattsalat, Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Zwiebeln, Gurke und Tomaten	Gemüse-Salat mit Süßkartoffeln, Tomaten, gekochtem Ei, Blattsalat & Hähnchenfleisch	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Anti Pasti und gefüllter Kirschtomate	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Frühlingsrollen	Blattsalat mit mariniertem Lachs, Joghurt-Dip, Grillgemüse & Crevetten		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseintopf mit Putensaiten	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten	Fischfilet mit Cremesauce, Reis und Spinat	Gaisburger Marsch
<b>Dessert</b>	<b>wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....</b>						

**Allergene und Zusatzstoffe**

KW 50 07.12.- 13.12.2020	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Brokkolicremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Minestrone mit Nudeln AW,AG,B,F,I,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z	Gebundene Krautsuppe AW,AG,B,I,J,Z	Tomatenbrühe mit Ravioli AW,AG,B,F,I,J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,I,J,Z	Cremsuppe AW,AG,B,I,J,Z
<b>Menü I</b>	Schwäbischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,I,J,Z 2,3,7	Lasagne Bolognese mit Bauernsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Erseneintopf mit Bockwurst und Brötchen AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z 2,3,7	Schlemmerfilet "Brokkoli" mit Dampfpreis und Buttergemüse AW,B,D,I,J,Z 1	Pfeffer-Geschnetzeltes vom Schwein mit Reisbeilage & Karotten-Anfelsalat AW,AG,B,I,J,Z 2,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Brötchen AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z	Pilzgemüse mit Semmelknödeln AW,AG,B,F,I,J,Z Z
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenschnitzel paniert mit Dampfkartoffeln und Rahm-Karotten AW,AG,AH,AR,B,F,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Gurke, Rote Bete und Senf dazu Eierknöpfe und Bauernsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,8	Kalbfileischküchle mit Balkansauce dazu Kartoffelpüree und gedämpftes Kraut AW,AG,B,I,J,Z	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Rotkraut und Kartoffelpüree AW,AG,B,G,I,J,Z 7	Hähnchenbrustfilet an Paprika-Chili-Rahm mit Kartoffelgratin und Karotten-Apfelsalat AW,AG,B,I,J,Z 2,3	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree AW,B,I,J,Z 2,3,7	Kalbsbrust "Jäger-Art" mit Knöpfe und Rohkostsalat AW,AG,B,F,I,J,Z Z 2,3
<b>Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing</b>	Gefüllte Gnocchi mit Pilzrahmsauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Veget. Rahm-Tortellini Parmesan, pikant abgeschmeckt mit Paprika, Zucchini & frischen Tomaten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Breite Nudeln mit Shrimps, gebratenem Speck, Petersilie, Rahm und Grana Padano AW,AG,B,C,F,G,I,J,Z 1,2,3,7,8	Spaghetti "Carbonara Art" mit Speck und Zwiebeln AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3,7,8	Nudeln mit Käse überbacken dazu Tomatenragout AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3,8		
<b>Vegetarisch</b>	Kaiserschmarrn mit Kompott AW,B,F,Z 2,3	Kartoffeln mit Kräuterquark und Bauernsalat AW,B,I,J,Z 1	Vegetarisches Chili mit Gemüse und Vollkornreis AW,B,I,J,Z	Gefüllte Zucchini dazu Basilikumsauce und Tomatenreis AW,AG,B,F,I,J,Z 2,3	Vegetarische Currywurst Currysauce, Reisbeilage & Karotten-Anfelsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3		
<b>Menü Kalt</b>		Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z 1,2,3,7,8		2 Hähnchenkeulen mit buntem Kartoffelsalat AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z 2,3,8			
<b>Salatteller inkl. Brötchen, Dressing</b>	Thunfisch-Salat mit Blattsalat, Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Zwiebeln Gurke und Tomaten AW,AG,AH,AR,B,D,I,F,Z 2,3,6,8	Gemüse-Salat mit Süßkartoffeln, Tomaten, gekochtem Ei, Blattsalat & Hähnchenfleisch AW,AG,AH,AR,B,F,I,J,Z 2,3,8	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Anti Pasti und gefüllter Kirschtomate AW,AG,AH,AR,B,F,I,J,Z 1,2,3,8	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Frühlingsrollen AW,AG,AH,AR,B,F,H,I,J,Z 2,3,8	Blattsalat mit mariniertem Lachs, Joghurt-Dip, Grillgemüse & Crevetten AW,AG,AH,AR,B,C,D,I,F,Z 2,3,8		
<b>Sonderkost Menü Einzelportion verpackt</b>	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erseneintopf mit Putensaiten G,J,Z	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten G,J,Z	Fischfilet mit Cremesauce, Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z
<b>Dessert</b>	Clementine 3	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z	Banane gewachst	Schokopudding-Becher AW,B,Z 1	Joghurt-Becher AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z

**Allergene:**

AW Gluten, Weizen	E Weichtiere	KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
AR Gluten, Roggen	F Eier	KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse
AG Gluten, Gerste	G Senf	KPA Schalenfrüchte, Paranüsse
AH Gluten, Hafer	H Sesamsamen	KPI Schalenfrüchte, Pistazien
AD Gluten, Dinkel	I Soja	KMC Macadamia-/Queenslandnüsse
B Milch, Laktose	J Sellerie	KW Walnüsse
C Krebstiere	KH Schalenfrüchte, Mandeln	L Erdnüsse
D Fische		

**Zusatzstoffe:**

M Schwefeldioxid + Sulfid	1 mit Farbstoff
N Lupine	2 mit Konservierungsstoffen
Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	3 mit Antioxidationsmittel
	4 mit Geschmacksverstärker
	5 geschwefelt
Obst gewachst, vor Verzehr waschen	6 geschwärzt
	7 mit Phosphat
	8 mit Süßungsmittel