

Speiseplan-Notversorgung KW 02/2021

	Montag 11.01.2021	Dienstag 12.01.2021	Mittwoch 13.01.2021	Donnerstag 14.01.2021	Freitag 15.01.2021	Samstag 16.01.2021	Sonntag 17.01.2021
Suppe	Minestrone mit Gemüse	Rote Bete-Suppe	Pastinakensuppe	Grünkernsuppe	Klare Brühe mit Backerbsen	Cremesuppe	Cremesuppe
Menü 1	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffeln und Rahmwirsing	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Krautsalat	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Hartkäse, Blattsalat	Fischfilet, natur auf Steckrüben-Kartoffel-Kürbisragout	Hähnchenbrust natur mit Curry-Sauce, Reis und Chinakohl mit Mandarinen an Joghurt-Dressing	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Eierstich	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelstampf und Schwarzwurzelgemüse in Rahm	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Letschogemüse		Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Lachsfiletwürfeln	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe (inkl. Blattsalat, Dressing)	Canneloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken	Spaghetti mit frischen Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse dazu Hartkäse		Schinken-Makkaroni mit Tomatensauce		
Vegetarisch			Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchiniküchle			
Kaltspeise							
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)							
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Polenta und Spinat	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseneintopf mit Putensaiten
Dessert	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....						

Speiseplan KW 02/2021

Beerschwinger
Menüservice

70509 Stuttgart
Tel: 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39
hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Wochenend & Feiertagsessen können am letzten Werktag der Woche morgens 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

Allergene und Zusatzstoffe

KW 02 11.01.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Minestrone mit Gemüse AW,B,F,I,J,Z	Rote Bete-Suppe AW,B,I,J,Z	Pastinakensuppe AW,B,I,J,Z	Grünkernsuppe AW,AD,AH,B,F,I,J,Z	Klare Brühe mit Backerbsen AW,B,F,I,J,Z	Cremesuppe AW, B, G, I, J, Z	Cremesuppe AW, B, G, I, J, Z
Menü I	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffeln und Rahmwirsing AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinegulasch mit Semmelknödel und Krautsalat AW,B,F, G,I,J,Z	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne dazu Hartkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z	Fischfilet natur auf Steckrüben-Kartoffel-Kürbisragout AW,B,D,F,I,J,Z	Hähnchenbrust natur mit Curry-Sauce, Reis und Chinakohl mit Mandarinen an Joghurt-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Eierstich AW,B,F,I,J,Z	Gemüseküchlein mit Kartoffelgratin und Brokkoli AW,AR,AG,B,F,I,J,Z
		2,3	1,2,3,8		2,3,8		1
Gold Menü	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelstampf und Schwarzwurzelgemüse in Rahm AW,AG,AH,R,B,F,G,I,J,Z	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Letschogemüse AW,B,F,I,J,Z		Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat AW,B,F,G,I,J,Z	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Lachsfiletwürfel AW,B,D,F,I,J,Z	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree AW,B,G,I,J,Z	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödel und Rohkostsalat AW,B,F,G,I,J,Z
	1,7	1		2,3		5	2,3,8
Pasta/Aufläufe inkl. Blattsalat, Dressing	Cannelloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken AW,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit frischen Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto AW,B,F,I,J,Z	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse dazu Hartkäse AW,B,F,G,I,J,Z		Schinken-Makkaroni mit Tomatensauce AW,B,F,G,I,J,Z		
	1,2,3,8	1,2,3,8	1,2,3,8		2,3,7,8		
Vegetarisch			Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,B,F,I,J,Z	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchini-Küchle AW,B,F,G,I,J,Z			
			1	1			
Menü Kalt							
Sarateller inkl. Brötchen, Dressing							
Sonderkost Menü Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce, dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Rinderbolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseneintopf mit Putensaiten G,J,Z
							2,3,7
Dessert	Apfel gewachst	Schokopudding-Becher AW,B,Z	Clementine gewachst	Hausgemachter Kirschquark AW,B,Z	Fruchtjoghurt-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	
AD Gluten, Dinkel	I Soja	KPI Schalenfrüchte, Pistazien
B Milch, Laktose	J Sellerie	KMCMacadamia-/Queenslandnüsse
C Krebstiere	KM Schalenfrüchte, Mandeln	KW Walnüsse
D Fische	KH Schalenfrüchte, Haselnüsse	L Erdnüsse

Zusatzstoffe:

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