


Speiseplan Erw. KW 18/2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 18/2021	03.05.2021	04.05.2021	05.05.2021	06.05.2021	07.05.2021	08.05.2021	09.05.2021
Suppe	Minestrone mit Gemüse	Rote Bete-Suppe	Pastinakensuppe	Grünkernsuppe	Klare Brühe mit Backerbsen	Cremesuppe	Cremesuppe
Menü 1	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse	Schweinegulasch mit Semmelknödeln und Krautsalat	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern, Sahne und Hartkäse dazu Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Fischfilet natur mit Dillsauce, Kartoffeln und Steckrübgemüse	Hähnchenbrust natur mit Currysauce, 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	Rindergeschnetzeltes "Asiastyle" mit Sprossen und Karotten dazu Eiernudeln	Zwiebelrahmschnitzel von der Pute dazu Wildreis und Bauernsalat	Tagliatelle mit Pesto, frischem Gemüse, Rahm und Lachsfiletwürfeln	Szegediner Gulasch mit Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Zwiebelsauce, Semmelknödeln und Rohkostsalat
Pasta/ Aufläufe (inkl. Blattsalat, Dressing)	Cannelloni Carne al Forno mit Tomatenrahmsauce und Gemüse überbacken	Spaghetti mit frischen Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto	Tortellini mit Schmortomatensauce und Wurzelgemüse dazu Hartkäse	Tagliatelle mit frischen Tomaten, Pesto, gebratenen Karotten, Pinienkernen und Spinat-Käse-Sauce	Schinken-Makkaroni mit Tomatensauce	 <p style="margin-top: 20px;">Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p style="margin-top: 20px;">hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="margin-top: 20px; color: blue;">Wochenend & Feiertagessen können am letzten Werktag der Woche morgens 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</p> <p style="margin-top: 20px; font-size: small;">Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw.</p>	
Vegetarisch	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln und frischen Kräutern	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce	Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchiniküchle	Chilli sin Carne mit Bulgur und Chinakohl mit Mandarinen an Joghurt-Dressing		
Kaltpeise		Paniertes Schnitzel vom Schwein und Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing		Fleischküchle mit Nudelsalat und Brötchen			
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse, Mais, Tomatenwürfeln und Karottenstreifen	Salatplatte mit italienischem Nudelsalat, Rucola, Mozzarella und Oliven	Blattsalat mit Hähnchenbrust und gebratenem, mariniertem Kürbis	Bunter Blattsalat dazu Eiersalat mit Schinkenstreifen, gebratenen Champignons, Erbsen und Mais	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse im Weinblatt, gegrillter Aubergine und Oliven		
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		

Allergene und Zusatzstoffe

KW 18 03.05.-	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	Creemesuppe AW, B, G, I, J, Z	Creemesuppe AW, B, G, I, J, Z
Menü I	Rindfleischküchle an Bratenjus dazu Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse AW,B,F,G,I,J,Z	Schweinegulasch mit Semmelknödeln 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 mit Dillsauce, Kartoffeln und Steckrübengemüse 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,AR,B,F,G,I,J,Z	Hähnchenpiccata mit Dampfreis und Letschogemüse AW,B,F,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes "Asiastyl" mit Sprossen und Karotten, dazu Eiernudeln AW,B,F,G,H,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 Lachsfiletwürfeln 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	1,2,3	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 frischem Gemüwestreifen, 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	Tagliatelle mit Pesto, Tomaten, gebratene Karotten, Pinienkerne und Spinat-Käse-Sauce AW,B,D,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	1,2,3,8	2,3,7,8		
Vegetarisch	Wildreis-Gemüsepfanne mit Fetawürfeln und frischen Kräutern AW,B,F,I,J,Z	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Rahmsauce AW,B,F,I,J,Z	Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce AW,B,F,I,J,Z	Ratatouille mit Kartoffelgratin und Zucchini-Küchle AW,B,F,G,I,J,Z	Chilli sin Carne mit Bulgur und Chinakohl mit Mandarinen an Joghurt-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z		
	1	5	1	1	2,3,8		
Menü Kalt		Paniertes Schnitzel vom Schwein dazu Salatplatte mit Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,B,F,G,I,J,Z		Fleischküchle mit Nudelsalat und Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z			
		2,3,8		1,2,3,7			
Salatteller inkl. Brötchen, Dressing	Bunter Blattsalat mit Schinken,Käse, Mais, Tomatenwürfeln und Karottenstreifen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Salatplatte mit italienischem Nudelsalat, Rucola, Mozzarella und Oliven AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Blattsalat mit Hähnchenbrust und gebratenem, mariniertem Kürbis AW,AR,AG,AH,B,F,G,I,J,Z	Bunter Blattsalat dazu Eiersalat mit Schinkenstreifen, gebratenen Champignons, Erbsen und Mais AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, Hirtenkäse im Weinblatt, gegrillter Aubergine und Oliven AW,B,F,G,I,J,Z		
	1,2,3,7,8	1,2,3,6,8	2,3,8	2,3,7,8	1,2,3,8		
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

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	M Schwefeldioxid + Sulfit
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse	N Lupine
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse	Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI Schalenfrüchte, Pistazien	Obst gewacht, vor Verzehr waschen
KMC Macadamia-/Queenslandnüsse	
KW Walnüsse	
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