


# Speiseplan Erw. KW 20/2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 20/2021	17.05.2021	18.05.2021	19.05.2021	20.05.2021	21.05.2021	22.05.2021	23.05.2021
Suppe	Gemüsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Suppen- Gemüseaultäschle in der Brühe ✓	Linsensuppe ✓	Creamesuppe ✓	Creamesuppe ✓
Menü 1	Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 🐷	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und 1 Brötchen 🐷	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis 🐟 und Blattsalat mit Essig- Öl-Dressing	Linsen mit Spätzle und Saiten 🐷	Putenschnitzel "Ungarische Art" dazu Teigwaren und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 🐷	Vegetarischer Krauttopf mit Kartoffeln und Gemüse ✓	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Lammgulasch mit Petersilienkartoffeln und Paprikaragout 🐷	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja- Sauce mit Bambussprossen und Duftreis 🐮	Rinderroulade in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse 🐮	Lachsfilet in Dillsauce dazu Wildreis und Brokkoli 🐟	Putengeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Knöpfe und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 🐷	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat 🐷	Kalbsgulasch mit Eierknöpfe und Rohkostsalat 🐷
Pasta/ Aufläufe (inkl. Blatsalat, Dressing)	Rigatoni mit Kalbfleisch, Sahne, Pecorino und gebratenen Karottenwürfeln 🐮	Tortellini Carne mit stückiger Schmortomatensauce 🐮	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce überbacken ✓	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse 🐮	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	 <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin: 0;">Tel: 0711 / 65 69 63 37</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin: 0;">Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p style="font-size: 0.9em; margin: 0;">hunger@beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="font-size: 0.9em; margin: 0;">www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="font-size: 0.8em; margin: 0;">Wochenend &amp; 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</p>	
Vegetarisch	Gefüllte Zucchini auf Paprikaragout und Dampfreis ✓	Kartoffel-Spinat- Auflauf dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing ✓	Apfelstrudel mit Vanillesauce ✓	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette ✓	Gemüsecurry und Vollkornreis dazu Blattsalat mit Joghurt- Dressing ✓		
Kaltspeise		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln 🐷		Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat 🐷			
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)	Bunter Salatteller mit Bulgursalat, Rohkost, frittierten Frühlingsrollen und mariniertem	Bunte Salatplatte mit Ruccola, Linsen-Gemüse-Salat und Falafelbällchen ✓	Bunter Partysalat mit Ruccola, Oliven, Tomate und Mozzarella ✓	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven und Fetawürfeln ✓	Salatbowl mit mariniertem Marktgemüse, Schinken und gekochtem Ei 🐷		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Kartoffelsuppe mit Putensaiten 🐷	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Fischfilet an Currysauce mit Reis und Karottengemüse 🐟	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 🐷	Nudeln mit Bolognese 🐷		
Dessert	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....						

## Allergene und Zusatzstoffe

KW 20 17.05.-23.05.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Pfingstsonntag
<b>Suppe</b>	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Grießklößchensuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Suppen-Gemüsemaultasche in der Brühe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Cremeruppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Cremeruppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z
<b>Menü I</b>	Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Kartoffeleintopf mit 1 Paar Debreziner und 1 Brötchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Schlemmerfilet "Bordelaise" an Dillsauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z 2,3,8	Linsen mit Spätzle und Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Putenschnitzel "Ungarische Art" dazu Teigwaren und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Vegetarischer Krauttopf mit Kartoffeln und Gemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Vegetarische Ravioli mit Käsesauce dazu Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3
<b>Gold Menü</b>	Lammgulasch mit Petersilienkartoffeln und Paorikaranout AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Rindfleisch in Schwarzpfeffer-Soja-Sauce mit Bambussprossen und Duftreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Rinderroulade in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Lachsfilet in Dillsauce dazu Wildreis und Brokkoli AW,AG,B,D,F,G,I,J,Z 2,3	Putengeschnetzeltes in Pilzrahm dazu Knöpfe und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Nudeln und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3	Kalbsgulasch mit Eierknöpfe und Rohkostsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3
<b>Pasta/Aufläufe</b> inkl. Blattsalat, Dressing	Rigatoni mit Kalbfleisch, Sahne, Pecorino und gebratenen Karottenwürfeln AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Tortellini Carne mit stückiger Schmortomatensauce AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce überbacken AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Penne mit Rinderhack in Tomatengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8	Nudeln mit Gemüsebolognese AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,8		
<b>Vegetarisch</b>	Gefüllte Zucchini auf Paprikaragout und Dampfreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kartoffel-Spinat-Auflauf dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Apfelstrudel mit Vanillesauce AW,AG,B,F,Z 1	Spinat mit Kartoffeln und Eieromlette AW,B,F,G,I,J,Z	Gemüsecurry und Vollkornreis dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,H,I,J,Z 2,3,8		
<b>Menü Kalt</b> inkl. Brötchen		Wurstsalat mit Käsestreifen und frischen Lauchzwiebeln AW,AG,AH,AR,B,G,I,J,Z 1		Paniertes Schnitzel mit Nudelsalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8			
<b>Salatteller</b> inkl. Brötchen, Dressing	Bunter Salateller mit Bulgursalat, Rohkost, frittierten Frühlingsrollen und mariniertem Gemüse AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,Z 1,2,3,8	Bunte Salatplatte mit Ruccola, Linsen-Gemüse-Salat und Falafelbällchen AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,Z 2,3,8	Bunter Partysalat mit Ruccola, Oliven, Tomate und Mozzarella AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,6,8	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Oliven und Fetawürfeln AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,6,8	Salatbowl mit mariniertem Marktgemüse, Schinken und gekochtem Ei AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7,8		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Kartoffelsuppe mit Putensaiten G,J,Z 2,3,7	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Fischfilet an Currysauce mit Reis und 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>	Birne 9	Pudding-Becher AW,B,Z	Obst 9	Pudding-Becher AW,B,Z 1	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z	Dessert AW,B,Z	Dessert AW,B,Z

### Allergene:

AW Gluten, Weizen  
AR Gluten, Roggen  
AG Gluten, Gerste  
AH Gluten, Hafer  
AD Gluten, Dinkel  
B Milch, Laktose  
C Krebstiere  
D Fische  
E Weichtiere

F Eier  
G Senf  
H Sesamsamen  
I Soja  
J Sellerie  
KM Schalenfrüchte, Mandeln  
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse  
KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse  
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA Schalenfrüchte, Paranüsse  
KPI Schalenfrüchte, Pistazien  
KMC Macadamie-/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 Antioxidationsmitteln  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt  
7 mit Phosphat  
8 mit Süßungsmitteln  
9 gewachst