


# Speiseplan Erw. KW 49/2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 49/2022	05.12.2022	06.12.2022	07.12.2022	08.12.2022	09.12.2022	10.12.2022	11.12.2022
<b>Suppe</b>	Brokkolicremesuppe	Minestrone mit Nudeln	Tomatencremesuppe	Gebundene Krautsuppe	Tomatenbrühe mit Ravioli	Cremsuppe	Cremsuppe
<b>Menü 1</b>	Schwäbischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen	Lasagne Bolognese mit Pestosauce dazu Bauernsalat mit Feta	Erbseintopf mit Bockwurst und Brötchen	Schlemmerfilet "Brokkoli" mit Kohlrabi in Rahm und Reis	Pfeffergeschnetzeltes vom Schwein mit Reis und Karottensalat	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Brötchen	Pilzgemüse mit Semmelknödeln
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenschnitzel paniert mit Rahmkarotten und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Gurken, Rote Bete, Senf und Knöpfele dazu Bauernsalat mit Feta	Kalbsfrikadelle mit Bratensauce dazu gedämpftes Kraut und Kartoffelpüree	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Rotkraut und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet an Paprika-Chili-Rahm mit Kartoffelgratin und Karottensalat	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kalbsbrust gefüllt mit Champignonrahmsauce dazu Knöpfele und Rohkostsalat
<b>Pasta/ Aufläufe</b> (inkl. Blatsalat, Dressing)	Gnocchi mit Pilzrahmsauce	Veg. Rahmtortellini pikant abgeschmeckt mit Paprika, Zucchini und frischen Tomaten dazu Parmesan	Schinkennudeln mit Ei dazu Tomatensauce	Vegetarische Ravioli mit Schinken-Sahnesauce	Nudeln mit Käse überbacken dazu Tomatenragout	<div style="text-align: center;">  <p><b>Beerschwinger</b> Menüservice</p> <p><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><b>Wochenend &amp; Feiertagsessen können am letzten Werktag der Woche morgens 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> </div>	
<b>Vegetarisch</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Linsen mit Knöpfele	Vegetarisches Chili mit Vollkornreis	Gefüllte Zucchini mit Basilikumsauce und Tomatenreis	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensauce, Reis und Karottensalat		
<b>Kaltspeise</b>		Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln		Fleischküchle mit Nudelsalat			
<b>Salatteller</b> (inkl. Brötchen, Dressing)	Thunfisch-Salat mit Blattsalat, Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Tomaten	Gemüsesalat mit Süßkartoffeln, Tomaten, gekochtem Ei, Blattsalat und Käsestreifen	Blattsalat mit süßsaurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten	Blattsalat mit mariniertem Lachs, Joghurt dip, Grillgemüse und Crevetten		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseintopf mit Putensaiten	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Fischfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Gaisburger Marsch
<b>Dessert</b>	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....						

## Allergene und Zusatzstoffe

KW 49 Suppe	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	3. Advent
<b>Suppe</b>	Hähnchenschnitzel paniert mit Rahmkarotten und Kartoffeln AW,AG,B,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Gurken, Rote Bete, Senf und Knöpfle dazu Bauernsalat mit Feta AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Kalbsfrikadelle mit Bratensauce dazu gedämpftes Kraut und Kartoffelpüree AW,AG,B,I,J,Z 3	Rinderroulade mit Bratensauce dazu Rotkraut und Kartoffelpüree AW,AG,B,G,I,J,Z	Hähnchenbrustfilet an Paprika-Chili-Rahm mit Kartoffelgratin und Karottensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree AW,AG,B,G,I,J,Z	Kalbsbrust gefüllt mit Champignonrahmsauce dazu Knöpfle und Rohkostsalat AW,AG,B,G,I,J,Z
<b>Menü I</b>	Gnocchi mit Pilzrahmsauce AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Veg. Rahmtortellini pikant abgeschmeckt mit Paprika, Zucchini und frischen Tomaten dazu Parmesan AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3	Schinkennudeln mit Ei dazu Tomatensauce AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Vegetarische Ravioli mit Schinken-Sahnesauce AW,B,D,I,J,Z	Nudeln mit Käse überbacken dazu Tomatenragout AW,AG,B,F,G,I,J,Z 3	 AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z	 AW,AG,B,F,I,J,Z
<b>Gold Menü</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus AW,B,I,J,Z	Linsen mit Knöpfle AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,8	Vegetarisches Chili mit Vollkornreis AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,7	Gefüllte Zucchini mit Basilikumsauce und Tomatenreis AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensauce, Reis und Karottensalat AW,B,I,J,Z 3,7	 AW,B,G,I,J,Z 2,3,7	 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 2,3,7
<b>Pasta/Aufläufe</b> inkl. Blattsalat, Dressing	 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,5	Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,5	 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,7	Fleischkühle mit Nudelsalat AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,7	 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1,3,5		
<b>Vegetarisch</b>	Thunfisch-Salat mit Blattsalat, Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Tomaten AW,B,F,Z 3	Gemüsesalat mit Süßkartoffeln, Tomaten, gekochtem Ei, Blattsalat und Käsestreifen AW,AG,F,G,I,J,M,Z 3	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust AW,AG,B,G,I,J,Z 3	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten AW,B,F,I,J,Z 1,3	Blattsalat mit mariniertem Lachs, Joghurt dip, Grillgemüse und Crevetten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 3		
<b>Menü Kalt</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,7,8	Erbseintopf mit Putensaiten	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z 1,2,3,5,7	Linsen mit Nudeln und Putensaiten		
<b>Salatteller</b> inkl. Brötchen, Dressing	Apfel AW,AG,AH,AR,B,D,F,I,M,Z 1,3,5,6	Fruchtjoghurt-Becher AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,M,Z 1,3,5	Banane AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,M,Z 1,2,3,5	Pudding-Becher AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,M,Z 1,3,5	Birne AW,AG,AH,AR,B,C,D,F,G,I,M,Z 1,3,5		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	J,Z	J,Z	G,J,Z 2,3,7	J,Z	G,J,M,Z 2,3,7	D,J,Z	J,Z

### Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse		
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen.
L	Erdnüsse		
M	Schwefeldioxid + Sulfid		
N	Lupine		

### Zusatzstoffe:

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