


Speiseplan Erw. KW 13/2023

	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.03.2023	Freitag 31.03.2023	Samstag 01.04.2023	Sonntag 02.04.2023
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Rote Bete-Suppe ✓	Brokkolicremesuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Grünkerncremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Sahnesauce, Käseknudeln und Karottensalat 🐔	Seelachsfilet paniert mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐟	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 🐔	Chili con Carne mit Reis 🐮	Putenschnitzel paniert mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 🐔	Weißkohl-Kartoffeleintopf mit Brötchen ✓	Spinatknödel mit Pilzrahmgemüse ✓
Gold Menü	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote Bete-Salat 🐮	Kalbsfrikadelle mit Rahmsauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐮	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut und Paprika dazu Duftreis 🐷	Cordon Bleu vom Schwein mit Rahmgemüse und Kroketten 🐷	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐟	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐷	Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 🐷
Pasta	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce und Karottensalat ✓	Nudel-Pilzpfanne mit Farmersalat ✓	Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse und Rucolapesto ✓	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat ✓	Käsespätzle mit Farmersalat ✓	 <p style="text-align: center;">Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p style="text-align: center;">hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="text-align: center;">Wochenend & Feiertagsessen können am letzten Werktag der Woche morgens 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</p> <p style="text-align: center;">Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Sahnesauce und Brokkoli ✓	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten dazu Grießklößchen und Suppenmaultasche ✓	Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse (Karotten, Sprossen, Ananas) dazu Bulgur ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree ✓		
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni ✓	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomate und Grillgemüse ✓	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke 🐔	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten ✓	Gemischter Salat mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern ✓		
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 🐮	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Erbseneintopf mit Putensaiten 🐔	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 🐔	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 🐟		
Dessert	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark...						

Allergene und Zusatzstoffe

KW 13 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbenscreme-suppe AW,AG,B,I,J,Z	Rote Bete-Suppe AW,AG,I,J,Z / 8	Brokkolicremesuppe AW,B,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Grünkerncremesuppe AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet natur Z Sahnesauce AW,B,Z Käsenudeln AW,B,F,Z Karottensalat Z / 2	Seelachsfilet paniert AW,D,Z Remouladensauce AW,B,G,J,Z / 1,2,8 Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Putensaiten G,Z / 2,3,7 Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3 Spätzle AW,B,F,Z	Chili con Carne AW,AG,B,J,Z Reis B,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z Erbsen-Maisgemüse in Rahm AG,B,J,Z Kartoffelpüree B,Z	Weißkohlkartoffeleintopf Brötchen AW,AG,B,J,Z AW,AG,AR,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Pilzrahmgemüse AW,AG,B,I,J,Z
Gold Menü	Siedfleisch AW,AG,B,I,J,M,Z / 3,5 Meerrettichsauce AW,AG,B,I,J,M,Z / 3,5 Kartoffeln B,Z Rote Bete-Salat M,Z / 3,8	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z / 3,7 Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut und Paprika AW,AG,B,I,J,Z Duftreis B,Z	Cordon Bleu vom Schwein AW,B,F,Z / 1,2,3,7 Rahmgemüse AW,B,I,J,Z Kroketten B,Z	Schlemmerfilet "Bordelaise" AW,D,Z Kräutersauce hell AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,B,F,Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3	Kassler Z / 2,3,7 Sauerkraut AW,B,Z Kartoffelpüree B,Z
Pasta/Auflauf	Ravioli mit Spinat-Käsefüllung Sahnesauce AW,B,Z Karottensalat Z / 2	Nudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch AW,B,F,J,Z / 1,2 Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse und Rucolapesto AW,B,F,Z / 1,2	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken AW,B,F,Z / 1,2 Blattsalat Z Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäsetasche B,Z Sahnesauce AW,B,Z Brokkoli B,Z	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten B,Z Grießklößchen AW,B,F,Z Suppenmaultasche AW,F,J,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,B,Z	Kaiserschmarrn AW,B,F,Z Apfelmus Z / 3	Vegetarisches Schnitzel AW,Z Erbsen-Maisgemüse in Rahm AG,B,J,Z Kartoffelpüree B,Z		
Kaltspeise							
Salatteller <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Gemischter Salateller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,2,3,5,7 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Salatplatte mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Rindergeschneitzeltes mit Brokkoli und Reis Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseintopf mit Putensaiten G,J,Z / 2,3,7	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene:

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

Zusatzstoffe:

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

Für all unsere Speisen gilt: Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.