

Speiseplan Erw. KW 15/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 15/2023	10.04.2023	11.04.2023	12.04.2023	13.04.2023	14.04.2023	15.04.2023	16.04.2023
Suppe	Pastinakencremesuppe	Markerbsencremesuppe	Paprikacremesuppe	Süßkartoffelcremesuppe	Kicherbsencurrycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Gefüllte Paprika (Gemüse-Weizenfüllung) mit Ajvarsauce und Nudeln	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten	Kabeljaufilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Apfel-Karottensalat	Schweineschnitzel paniert mit Rahmsauce, Spätzle und Chinakohl	Rinderfrikadelle mit Rahmsauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Kartoffelrösti mit Kaisergemüse und Bechamelsauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
Gold Menü	Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis	Rinderleber mit Apfel-Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Blattsalat	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Apfel-Karottensalat	Putenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Chinakohl	Schweinsbratwurst mit Lauch in Käsesauce und Kartoffelpüree	Kartoffel-Karotteneintopf mit Rinderhackbällchen	Kalbsbrust gefüllt mit Rahmsauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta		Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat	Gemüselasagne mit Bechamelsauce dazu Apfel-Karottensalat	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohl	Brokkoli-Nudeln mit Champignonrahmsauce	<p style="margin-top: 20px;">Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p>Wochenend & Feiertagsessen können am letzten Werktag der Woche morgens 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</p> <p>Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
Vegetarisch		Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip, Kartoffeln und Blattsalat	Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce	Gefüllte Zucchini (Gemüse-Weizenmischung) mit Tomatensauce und Nudeln	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree		
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)		Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse	Gemischter Salat mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse		
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce dazu Spinat und Reis	Nudeln mit Rinderbolognese	Nudeln mit Champignonsauce		
Dessert	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark...						

Allergene und Zusatzstoffe

KW 15 0	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Pastinakencrem e- suppe AW,AG,B,I,J, Z	Markerbensencreme- suppe AW,AG,B,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Süßkartoffelcreme- suppe AW,B,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z / 3
Menü 1	Gefüllte Paprika (Gemüse- Weizenfüllung) AW,AG,B,F,I, J,Z / 1,2	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Kabeljaufilet D,Z	Schweineschnitzel paniert AW,F,Z / 7	Rinderfrikadelle AW,F,Z	Kartoffelrösti Z	Eier gekocht F,Z
	Ajvarsauce AW,AG,B,I,J, Z / 3	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Senfsauce AW,AG,B,G,I,J, Z	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Kaisergemüse AW,B,Z	Senfsauce AW,AG,B,G,I,J, Z
	Nudeln AW,B,F,Z	Knöpfe AW,B,F,Z	Kartoffeln B,Z	Spätzle AW,B,F,Z	Kohlrabi AW,B,Z	Bechamelsauce AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffeln B,Z
			Apfel-Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z	Kartoffelpüree B,Z		Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
				Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3			
				Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Gold Menü	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,B,Z / 3	Rinderleber AW,Z	Gemischtes Gulasch (Rind & Schwein) AW,AG,B,I,J,Z	Putenschnitzel natur Z	Schweinsbratwurst G,J,Z / 2,7	Kartoffel- Karotteneintopf AW,B,Z / 3	Kalbsbrust gefüllt AW,F,G,J,Z / 7
	Reis B,Z	Apfel-Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Spätzle AW,B,F,Z	Süß-saure Sauce AW,B,I,M,Z / 3	Lauch in Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Rinder-Köttbullar Z	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z
		Kartoffelpüree B,Z	Apfel-Karottensalat Z / 2	Duftreis B,Z	Kartoffelpüree B,Z		Spätzle AW,B,F,Z
		Blattsalat Z		Chinakohlsalat Z			Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3			
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Pasta/Auflauf		Kichererbsencurry AW,B,J,Z	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z	Thunfisch- Tomatensauce AW,AG,B,D,I,J, Z / 3	Brokkoli-Nudeln AW,B,F,Z		
		Vollkornnudeln AW,B,F,Z	Bechamelsauce AW,AG,B,I,J,Z	Nudeln AW,B,F,Z	Champignonrahm- sauce AW,B,Z / 3		
		Blattsalat Z	Apfel-Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z			
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3			
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Vegetarisch		Zucchini-Karotten-Puffer F,Z	Kirschenmichel AW,AG,AR,B,F, Z	Gefüllte Zucchini AW,AG,B,F,I,J, Z	Gemüsefrikadelle AW,F,Z		
		Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3	Zimt-Vanillesauce B,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z		
		Kartoffeln B,Z		Nudeln AW,B,F,Z	Kohlrabi AW,B,Z		
		Blattsalat Z			Kartoffelpüree B,Z		
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3					
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5					
Kaltspeise							
Salatteller <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>		Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln AW,AG,AH,AR, B,D,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5,6	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,2,3,5,7	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,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	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z		
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Z Bohnen und Kartoffelpüree	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z / 2,3,7	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krabstiere
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-/Queenstandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfid
N Lupine

Z Kreuzkontaminationen mit Allergenen
sowie Spuren von Nüssen können
nicht ausgeschlossen werden.

Obst gewachst, vor Verzehr waschen.

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.