

# Speiseplan Erw. KW 23/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 23/2023	05.06.2023	06.06.2023	07.06.2023	08.06.2023	09.06.2023	10.06.2023	11.06.2023
<b>Suppe</b>	Pastinakencremesuppe	Markerbsencremesuppe	Paprikacremesuppe	Gemüsecremesuppe	Kicherbsencurrycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen dazu Reis	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten	Kabeljaufilet mit Senfsauce, Kartoffeln und Apfel-Karottensalat	Gefüllte Zucchini (Gemüse-Weizenmischung) mit Tomatensauce und Nudeln	Rinderfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Kartoffelrösti mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
<b>Gold Menü</b>	Gefüllte Paprika (Rind) mit Ajvarsauce und Nudeln	Rinderleber mit Apfel-Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Blattsalat	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Apfel-Karottensalat	Schweineschnitzel paniert mit cremiger Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Schweinsbratwurst mit cremiger Bratensauce, Kartoffelsalat und Gurkensalat	Kartoffel-Karotteneintopf mit Rinderhackbällchen	Kalbsbrust gefüllt mit cremiger Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
<b>Pasta</b>	Gemüsemautaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat	Gemüselasagne mit Cremesauce dazu Apfel-Karottensalat		Brokkoli-Nudeln mit Champignoncremesauce		
<b>Vegetarisch</b>	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip, Kartoffeln und Blattsalat	Kirschenmichel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack		Vegetarische Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39  hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de	
<b>Salatteller</b> (inkl. Brötchen, Dressing)	Salatteller mit Tomate-Mozzarella	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse		Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse	<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	
<b>Sonderkost</b> 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	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis
<b>Dessert</b>	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark...						

## Allergene und Zusatzstoffe

KW 23 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Pastinakencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Markersbensencreme- suppe AW,AG,B,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z/ 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z/3	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z/3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z/3
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,I,J,Z  Reis Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7  Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3  Knöpfe AW,B,F,Z	Kabeljaufilet D,Z  Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z  Kartoffeln Z  Apfel-Karottensalat Z / 2	Gefüllte Zucchini AW,AG,B,F,I,J, Z  Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3  Nudeln AW,B,F,Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z  Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z  Kohlrabi AW,Z  Kartoffelpüree B,Z	Kartoffelrösti Z  Kaisergemüse AW,B,Z  Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Eier gekocht F,Z  Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z  Kartoffeln Z  Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
<b>Gold Menü</b>	Gefüllte Paprika (Eigenfüllung - Rind) AW,AG,AR,B, F,I,J,Z  Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z / 3  Nudeln AW,B,F,Z	Rinderleber AW,Z  Apfel-Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3  Kartoffelpüree B,Z  Blattsalat Z  Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3  Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Gemischtes Gulasch (Rind & Schwein) AW,AG,B,I,J,Z  Spätzle AW,F,Z  Apfel-Karottensalat Z / 2	Schweineschnitzel paniert AW,F,Z / 7  Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z  Spätzle AW,F,Z  Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3	Schweinsbratwurst G,J,Z / 2,7  Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z  Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4  Gurkensalat Z / 2	Kartoffel- Kartotteneintopf AW,B,Z / 3  Rinder-Köttbullar Z	Kalbsbrust gefüllt AW,F,G,J,Z / 7  Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z  Spätzle AW,F,Z  Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
<b>Pasta/Auflauf</b>	Gemüsemautas- chen AW,F,J,Z  Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z  Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Kichererbsencurry AW,B,J,Z  Vollkornnudeln AW,B,F,Z  Blattsalat Z  Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3  Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z  Cremesauce AW,AG,I,J,Z  Apfel-Karottensalat Z / 2		Brokkoli-Nudeln AW,B,F,Z  Champignoncreme- sauce AW,Z / 3		
<b>Vegetarisch</b>	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen AW,B,F,G,I,J, Z	Zucchini-Karotten-Puffer F,Z  Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3  Kartoffeln Z  Blattsalat Z  Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3  Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Kirschenmichel AW,AG,AR,B,F, Z  Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z		Vegetarische Köttbullar Z  Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z  Kohlrabi AW,Z  Kartoffelpüree B,Z		
<b>Salatteller</b> inkl.Brötchen, Dressing	Salatteller mit Tomate- Mozzarella AW,AG,AH,A R,B,F,G,I,J,M, Z / 1,3,5  Brötchen AW,AG,AR,Z  Dressing B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	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  Brötchen AW,AG,AR,Z  Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	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  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 B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und D,Z Reis	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 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 + 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.