

# Speiseplan Erw. KW 24/2023

	Montag 12.06.2023	Dienstag 13.06.2023	Mittwoch 14.06.2023	Donnerstag 15.06.2023	Freitag 16.06.2023	Samstag 17.06.2023	Sonntag 18.06.2023
<b>Suppe</b>	Kohlrabicremesuppe	Champignoncremesuppe	Minestrone	Spinatcremesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
<b>Menü 1</b>	Schweinegyros mit Joghurt-Dip, Reis und Krautsalat	Cannelloni Carne mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken dazu Farmersalat	Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Blattsalat	Spaghetti mit Rinderbolognese und Gurkensalat	Klarer Bohneneintopf mit Grießklößchen und Brötchen	Gegrillte Polentaschnitte mit Waldpilzen in Cremesauce
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenbrustfiletspieß mit Curry-Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Kalbsfrikadelle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree	Hähnchenpiccata mit Tomatensauce dazu Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle	Paella	Kasslerwürfel und Lauch in Käsesauce dazu Kartoffeln	Putenoberkeulenbraten mit cremiger Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat
<b>Pasta</b>	Gnocchi mit Ratatouille und Hartkäse	Nudeln mit Linsenbolognese und Farmersalat	Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse dazu Tomatensauce und Chinakohl	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Spätzle	Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat	<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; color: blue; font-weight: bold;">Wochenend &amp; 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; font-size: small;">Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
<b>Vegetarisch</b>	Erbseneintopf mit vegetarischen Mini-Hackbällchen und Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Blumenkohl in Cremesauce und Nudeln	Blumenkohl und Brokkoli mit Kräutersauce und Kartoffeln	Apfel-Pfannkuchen mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat		
<b>Salatteller</b> (inkl. Brötchen, Dressing)	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten	Salatplatte mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillter Aubergine, Oliven und Hirtenkäse		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis		
<b>Dessert</b>	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark...						

## Allergene und Zusatzstoffe

KW 24 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Kohlrabi-cremesuppe AW,Z	Champignon-cremesuppe AW,B,J,Z	Minestrone AW,AG,I,J,Z	Spinat-cremesuppe AW,B,Z	Karotten-cremesuppe AW,B,Z	Gemüse-cremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüse-cremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
<b>Menü 1</b>	Gyros vom Schwein Z	Cannelloni Carne mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken AW,AG,B,F,I,J,Z / 3	Seelachsfilet im Backteig AW,D,G,Z	Schweineschnitzel natur Z	Spaghetti AW,B,F,Z	Kartoffel-Bohneneintopf AW,J,Z	Gegrillte Polentaschnitte AW,B,Z / 1,2
	Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Remouladensauce AW,AG,F,G,J,Z / 8	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3	Grießklößchen AW,B,F,Z	Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z
	Reis Z		Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Nudeln AW,B,F,Z	Gurkensalat Z / 2	Brötchen AW,AG,AR,Z	
	Krautsalat J,Z / 2,3			Blattsalat Z			
				Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3			
				Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenbrustfilet-spieß Z	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z / 3,7	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z / 1,2	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z	Paella AW,AG,B,C,D,E,I,J,Z / 3	Kasslerwürfel und Lauch in Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 2,3,7	Putenoberkeulen-braten Z / 7
	Curry-Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z	Blumenkohl in Cremesauce AW,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Karotten gedämpft AW,B,Z		Kartoffeln Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Reis Z	Kartoffelpüree B,Z	Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,Z / 1,2	Spätzle AW,F,Z			Kartoffelpüree B,Z
	Krautsalat J,Z / 2,3						Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
<b>Pasta/Auflauf</b>	Gnocchi AW,B,F,Z	Nudeln AW,B,F,Z	Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,Z / 1,2	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti AW,B,F,Z		
	Ratatouille AW,AG,B,I,J,Z / 3	Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Spätzle AW,F,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2		
	Hartkäse B,Z / 1,2	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Chinakohlsalat Z		Gurkensalat Z / 2		
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3				
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5				
<b>Vegetarisch</b>	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B,F,I,J,Z	Blumenkohl und Brokkoli B,Z	Apfel-Pfannkuchen AW,B,F,Z	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Z		
	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z	Blumenkohl in Cremesauce AW,Z	Kräutersauce hell AW,AG,I,J,Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2		
	Brötchen AW,AG,AR,Z	Nudeln AW,B,F,Z	Kartoffeln Z		Kartoffeln Z		
					Gurkensalat Z / 2		
<b>Salatteller</b> <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,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	Gemischter Salat mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust AW,AG,AH,AR,B,F,G,H,I,J,M,Z / 1,2,3,5	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		
	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	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	
<b>Sonderkost</b> <small>Einzelportion verpackt</small>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z	Erbseintopf mit Putensaiten G,J,Z / 2,3,7

### Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Macadamie-/Queenslandnüsse		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja	KW	Walnüsse		
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	L	Erdnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln				
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfit		
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.