

# Speiseplan Erw. KW 38/2023

	Montag 18.09.2023	Dienstag 19.09.2023	Mittwoch 20.09.2023	Donnerstag 21.09.2023	Freitag 22.09.2023	Samstag 23.09.2023	Sonntag 24.09.2023		
<b>KW 38/2023</b>	18.09.2023	19.09.2023	20.09.2023	21.09.2023	22.09.2023	23.09.2023	24.09.2023		
<b>Suppe</b>	Linsensuppe	Minestrone	Champignoncremesuppe	Tomatencremesuppe	Currycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe		
<b>Menü 1</b>	Spaghetti mit Rinderbolognese und Karottensalat	Semmelknödel mit Speckzwiebeln, Champignoncremesauce und Chinakohl	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree	Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat	Geflügelrostbratwürstle mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit cremiger Bratensauce und Kartoffelpüree		
<b>Gold Menü</b>	Putenschnitzel natur mit Pestosauce, Spaghetti und Karottensalat	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Chinakohl	Fischragout mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie & Karotte) dazu Tomatensauce und Nudeln	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Knöpfle und Blattsalat	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen	Lauch-Käse-Hackfleischartopf mit Kartoffeln und Karotten dazu Brötchen	Rinderhackbraten mit cremiger Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree		
<b>Pasta</b>	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten dazu Karottensalat	Nudeln mit Gemüsegulasch aus Tomaten dazu Chinakohl	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Gurkensalat	Nudeln mit Spinat-Käsesauce dazu Blattsalat	Nudeln mit Linsenbolognese	<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 style="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="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>	Kartoffelrösti mit Blumenkohl, Brokkoli und Käse überbacken dazu Karottensalat	Grießbrei mit Pfirsichkompott und Zimt-Zucker	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Curry-Kokosgemüse mit Vollkornreis	Eieromelette mit Kräuterquark und Kartoffeln				
<b>Salatteller</b> (inkl. Brötchen, Dressing)	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni	Bunter Blattsalat mit Falafel und Antipasti	Salatteller mit Gemüsemaultaschen	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei				
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Gaisburger Marsch	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit Reis			Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsengemüse und Kartoffeln
<b>Dessert</b>	wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark...								

### Allergene und Zusatzstoffe

KW 38 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Linsensuppe AW,AG,B,G,I, J,M,Z / 3	Minestrone AW,AG,I,J,Z	Champignoncreme- suppe AW,J,Z / 3	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Currycremesuppe AW,AG,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J, Z / 3
<b>Menü 1</b>	Spaghetti AW,F,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2	Hähnchenbrustfilet natur Z	Geflügel-Köttbullar F,Z	Geflügelrostbrat- würstle Z	Blumenkohl-Käse- Medaillon AW,B,Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J,Z
	Rinderbolognes AW,AG,I,J,Z / 3	Speckzwiebeln Z / 2,3	Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Gemüse in Cremesauce AW,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Karottensalat Z / 2	Champignoncreme- sauce AW,Z / 3	Kartoffelpüree B,Z	Reis Z	Karotten gedämpft AW,Z	Kartoffeln Z	Kartoffelpüree B,Z
		Chinakohlsalat Z		Blattsalat Z	Kartoffelpüree B,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			
<b>Gold Menü</b>	Putenschnitzel natur Z	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z	Fischragout mit Gemüstreifen (Lauch, Sellerie, Karotte) AW,AG,D,I,J,Z	Schweineschnitzel natur Z	Gaisburger Marsch J,Z	Lauch-Käse- Hackfleischintopf mit Kartoffeln und Karotten AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Rinderhackbraten G,J,Z
	Pestosauce AW,B,Z / 1,2,3	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Nudeln AW,F,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Spätzle AW,F,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Spaghetti AW,F,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Knöpfle AW,F,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z		Mischgemüse AW,J,Z
	Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z		Blattsalat Z			Kartoffelpüree B,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			
<b>Pasta/Auflauf</b>	Kartoffelauf lauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Nudeln AW,F,Z	Vegetarische Cannelloni AW,B,F,Z	Nudeln AW,F,Z	Nudeln AW,F,Z		
	Karottensalat Z / 2	Gemüseglasch aus Tomaten AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Spinat-Käsesauce AW,B,Z	Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		
		Chinakohlsalat Z	Gurkensalat Z / 2	Blattsalat 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			
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffelrösti mit Blumenkohl, Brokkoli und Käse überbacken AW,B,Z	Grießbrei AW,B,Z	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	Curry-Kokosgemüse AW,AG,I,J,Z	Eieromelette B,F,Z		
	Karottensalat Z / 2	Pfirsichkompott Z	Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z	Vollkornreis Z	Kräuterquark AG,B,J,Z		
		Zimt-Zucker Z	Kartoffeln Z		Kartoffeln Z		
<b>Salatteller</b> inkl.Brötchen, Dressing	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust AW,AG,AH,A R,B,F,G,H,I,J, M,Z / 1,2,3,5	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5,6	Bunter Blattsalat mit Falafel und Antipasti AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Salatteller mit Gemüsemaultaschen AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei 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	Brötchen AW,AG,AR,Z		
	Dressing B,F,G,J,M,Z / abgepackt 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 B,F,G,J,M,Z / abgepackt 1,3,5		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Nudeln mit Tomatensauce Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Z Polenta	Gaisburger Marsch J,Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis Z	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten- Erbsengemüse und Kartoffeln Z

#### Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesam
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
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfit
N	Lupine

Z Wir weisen keine Kreuzkontamination  
und Spuren von Allergenen aus  
Obst gewacht, vor Verzehr waschen

#### Zusatzstoffe:

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

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.