


Speiseplan Erw. KW 42/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 42/2023	16.10.2023	17.10.2023	18.10.2023	19.10.2023	20.10.2023	21.10.2023	22.10.2023
Suppe	Kürbiscremesuppe ✓	Paprikacremesuppe ✓	Maiscremesuppe ✓	Käsecremesuppe ✓	Minestrone ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse dazu Ajvarsauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐄	Schweinegyros mit Tzatziki, Reis und Krautsalat 🐷	Hähnchenbrustfilet natur mit Tomatensauce und Reis dazu Blattsalat 🐔	Seelachsfilet paniert mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐟	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln und Brötchen 🐷	Erbseintopf mit Brötchen ✓	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenpiccata mit Paprika in Tomatencremesauce und Polenta 🐔	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelgratin 🐄	Lachslasagne mit Cremesauce dazu Blattsalat 🐟	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce und Knöpfele dazu Endiviensalat 🐷	Geflügelfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Semmelknödeln 🐔	Putengulasch mit Paprika und Nudeln 🐔	Kalbsfrikadelle mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Knöpfele 🐄
Pasta	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat ✓	Spaghetti mit Gemüstreifen und Grana Padano dazu Pestosauce ✓	Spaghetti mit Rinderbolognese dazu Blattsalat 🐄	Nudeln mit Putenschinken und Ei dazu Tomatensauce und Endiviensalat 🐔	Nudeln mit Pilzcremesauce mit Kräutern dazu Karottensalat ✓	<div style="text-align: center;">  <p>Beerschwinger Menüservice</p> <p>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 & 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> </div>	
Vegetarisch	Milchreis mit Kirschkompott und Zimt-Zucker ✓	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis ✓	Gefüllte Paprika (Gemüse-Weizenfüllung) mit Tomatensauce und Bulgur ✓	Schwarzwurzel-Knusperkarree mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓	Vegetarische Frikadelle mit cremiger Bratensauce dazu Semmelknödel und Karottensalat ✓		
Salatteller (inkl. Brötchen, Dressing)	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln 🐟	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Karottenstreifen, gegrillte Aubergine, Oliven und Hirtenkäse ✓	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni ✓	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomate und Grillgemüse ✓	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke 🐔		
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 🐔	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 🐟	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 🐄	Gemüseintopf mit Kartoffeln ✓	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 🐔		

Sonderkost und Salatteller am Vortag bis 13:00 Uhr bestellbar. Abbestellungen nach 13:00 Uhr am Vortag müssen berechnet werden.

wechelt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....

Dessert

Allergene und Zusatzstoffe

KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kürbiscrèmesuppe AW,AG,I,J,Z	Paprikacrèmesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Maiscrèmesuppe AW,AG,I,J,Z	Käserahmsuppe AW,AG,B,I,J,Z	Minestrone AW,AG,I,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3	Gemüsecremesuppe AW,AG,B,G,I,J,Z / 3
Menü 1	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse AW,B,F,I,Z	Gyros vom Schwein Z	Hähnchenbrustfilet natur Z	Seelachsfilet paniert AW,D,Z	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln AG,G,J,M,Z / 2,3,7,8	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J,Z
	Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z / 3	Tzatziki AG,B,J,Z / 3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Spinat in Cremesauce AW,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Karotten in Cremesauce AW,Z
	Kartoffeln Z	Reis Z	Reis Z	Kartoffelpüree B,Z			Kartoffelpüree B,Z
	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	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				
Gold Menü	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z / 1,2	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z	Lachslasagne AW,B,D,F,Z	Cordon Bleu vom Schwein AW,B,F,Z / 1,2,3,7	Geflügelrikadelle AW,F,G,J,Z	Putengulasch mit Paprika AW,AG,I,J,Z	Kalbsrikadelle AW,F,G,J,Z / 3,7
	Paprika in Tomatencremesauce AW,AG,I,J,Z / 3	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Nudeln AW,F,Z	Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Polenta Z	Karotten gedämpft AW,Z	Blattsalat Z	Knöpfe AW,F,Z	Kohlrabi AW,Z		Karotten in Cremesauce AW,Z
		Kartoffelgratin B,Z	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Endiviensalat Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2		Knöpfe AW,F,Z
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3			
				Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5			
Pasta/Auflauf	Vegetarische Tortellini AW,B,F,Z	Spaghetti mit Gemüsestreifen, Grana Padano und Sahne AW,B,F,I,J,Z / 2	Spaghetti AW,F,Z	Nudeln mit Putenschinken und Ei AW,B,F,J,Z / 2,3,7	Nudeln AW,F,Z		
	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Pestosauce AW,B,Z / 1,2,3	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Pilzcremesauce mit Kräutern AW,AG,I,J,Z / 3		
	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3		Blattsalat Z	Endiviensalat Z	Karottensalat Z / 2		
			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	Milchreis B,Z	Vegetarische Frühlingsrolle AW,F,I,Z	Gefüllte Paprika (Gemüse-Weizenfüllung) AW,AG,B,F,I,J,Z	Schwarzwurzel-Knusperkarree AW,B,H,Z	Vegetarische Frikadelle Z		
	Kaltes Kirschkompott B,Z	Süß-saure Sauce AW,I,M,Z / 3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Spinat in Cremesauce AW,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z		
	Zimt-Zucker Z	Reis Z	Bulgur AW,Z	Kartoffelpüree B,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2		
					Karottensalat Z / 2		
Salatteller <small>inkl.Brötchen, Dressing</small>	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln AW,AG,AH,A R,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 Salat mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni 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	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	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	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt</small>	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z / 2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Rindergeschmetzeltes mit Brokkoli und Reis Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
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	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse		
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewacht, vor Verzehr waschen
L	Erdnüsse		
M	Schwefeldioxid + Sulfite		
N	Lupine		

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.