


# Speiseplan Erw. KW 48/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 48/2023	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023
<b>Suppe</b>	Kohlrabicremesuppe	Champignoncremesuppe	Minestrone	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe	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	Spinatknödel mit Waldpilzen in Cremesauce dazu Rohkostsalat
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenbrustfiletspieß mit Curry-Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Kalbsfrikadelle mit Schwarzwurzeln in Cremesauce und Kartoffelpüree	Hähnchenpiccata mit Tomatensauce dazu Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle	Paella	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Kasslerwürfeln	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 Nudeln	Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat	<div style="text-align: center;">  <p><b>Beerschwinger</b> 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><b>Wochenend &amp; Feiertagsessen können am letzten Werktag der Woche morgens 8:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</b></p> <p>Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p> </div>	
<b>Vegetarisch</b>	Erbseintopf mit vegetarischen Mini-Hackbällchen und Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Schwarzwurzeln in Cremesauce und Nudeln	Blumenkohl und Brokkoli mit Kräutersauce und Kartoffeln	Apfel-Pfannkuchen dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Quinoa-Erbseinfrikadelle 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		

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

**Dessert**

**wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....**

**Allergene und Zusatzstoffe**

KW 48 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Kohlrabi-cremesuppe AW,Z	Champignon-cremesuppe AW,J,Z / 3	Minestrone AW,AG,I,J,Z	Blumenkohl-Brokkolice-cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Kartoffel-cremesuppe AW,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 Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3 Reis Z Krautsalat J,Z / 2,3	Hähnchenbrustfilet-spieß Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Seelachsfilet im Backteig AW,D,G,Z Remouladensauce AW,AG,F,G,J,Z / 8 Kartoffelsalat G,M,Z / 2,3	Schweineschnitzel natur Z Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Nudeln AW,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	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3 Gurkensalat Z / 2	Kartoffel-Bohneneintopf AW,J,Z Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AG,AR,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenbrustfilet-spieß Z Curry-Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z Reis Z Krautsalat J,Z / 2,3	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z / 3,7 Schwarzwurzeln in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z / 1,2 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,Z / 1,2	Putengulasch AW,AG,I,J,Z Karotten gedämpft AW,Z Spätzle AW,F,Z	Paella AW,AG,C,D,E,I,J,Z Schupfnudeln AW,B,F,Z Sauerkraut AW,Z Kasslerwürfel Z / 2,3,7	Putenoberkeulen-braten G,Z / 7 Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z Rohkostsalat AW,F,J,Z / 2,3	
<b>Pasta/Auflauf</b>	Gnocchi AW,B,F,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z / 3 Hartkäse B,Z / 1,2	Nudeln AW,F,Z Linsensauce AW,AG,G,I,J,M,Z / 3 Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Nudeln mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,Z / 1,2 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Gemüseglasch aus Paprika und Karotten AW,AG,I,J,Z Nudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2 Gurkensalat Z / 2		
<b>Vegetarisch</b>	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z Vegetarische Mini-Hackbällchen Brötchen AW,AG,AR,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B,F,I,J,Z Schwarzwurzeln in Cremesauce AW,Z Nudeln AW,F,Z	Blumenkohl und Brokkoli Z Kräutersauce hell AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Apfel-Pfannkuchen AW,B,F,Z Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Quinoa-Erbse-rikadelle Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2 Kartoffeln Z Gurkensalat Z / 2		
<b>Kaltspeise</b>							
<b>Salatteller</b> <small>inkl. Brötchen, Dressing</small>	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke AW,AG,AH,A R,B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z	Gemischter Salat mit Rucola, Zartweizen, Gurkenraspel, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z	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 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5 Brötchen AW,AG,AR,Z	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 Brötchen AW,AG,AR,Z		
<b>Sonderkost</b> <small>Einzelportion verpackt</small>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Seelachsfilet mit Currysaucen, 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	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesam	KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja				Obst gewaschen, vor Verzehr waschen
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		
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 Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachsen

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.