

# Speiseplan Erw. KW 50/2023

	Montag 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023	Samstag 16.12.2023	Sonntag 17.12.2023
<b>KW 50/2023</b>	11.12.2023	12.12.2023	13.12.2023	14.12.2023	15.12.2023	16.12.2023	17.12.2023
<b>Suppe</b>	Markerbsencremesuppe	Paprikacremesuppe	Maiscremesuppe	Käsecremesuppe	Kürbiscremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
<b>Menü 1</b>	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	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Saiten und Brötchen	Erbseintopf mit Brötchen	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
<b>Gold Menü</b>	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
<b>Pasta</b>	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	<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>	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		
<b>Salatteller</b> (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		
<b>Sonderkost</b> 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.

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

**Allergene und Zusatzstoffe**

KW 50 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Markerbsencrem suppe AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Maiscremesuppe AW,AG,I,J,Z	Käsecremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Kürbiscremesuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsecreme- suppe AW,AG,B,G,I,J, Z / 3	Gemüsecreme- suppe AW,AG,B,G,I,J, Z / 3
<b>Menü 1</b>	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse AW,B,F,I,Z	Gyros vom Schwein Z	Hähnchenbrustfilet natur Z	Seelachsfilet paniert AW,D,Z	Klarer Kartoffeleintopf mit Lauch, Sellerie und Karotte AW,B,J,Z	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z	Gemüsestrudel AW,B,F,I,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	Suppenmaultschl e und Grießklößchen AW,B,F,J,Z	Brötchen AW,AG,AR,Z	Karotten in Cremesauce AW,Z
	Kartoffeln Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Reis Z Krautsalat J,Z / 2,3	Reis 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	Kartoffelpüree B,Z			Kartoffelpüree B,Z
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenpicca ta Paprika in Tomatencreme- sauce AW,B,F,Z / 1,2 AW,AG,I,J,Z / 3	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Lachslasagne AW,B,D,F,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Cordon Bleu vom Schwein Bratensauce AW,B,F,Z / 1,2,3,7 AW,AG,I,J,Z	Geflügelrikadelle AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Putengulasch mit Paprika Nudeln AW,AG,I,J,Z AW,F,Z	Kalbsrikadelle AW,F,G,J,Z / 3,7 Bratensauce AW,AG,I,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Knöpfle AW,F,Z
	Polenta Z	Karotten gedämpft AW,Z Kartoffelgratin 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	Knöpfle AW,F,Z Endiviensalat Z Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Kohlrabi AW,Z Semmelknödel AW,B,F,Z / 2		Karotten in Cremesauce AW,Z Knöpfle AW,F,Z
<b>Pasta/Auflauf</b>	Vegetarische Tortellini Käsesauce Farmersalat AW,B,F,Z AW,AG,B,I,J, Z / 1,2 AW,F,J,Z / 2,3	Spaghetti mit Gemüstreifen, Grana Padano und Sahne AW,B,F,I,J,Z / 2 Pestosauce AW,B,Z / 1,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 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	Nudeln mit Putenschinken und Ei AW,B,F,J,Z / 2,3,7 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z Endiviensalat Z Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Nudeln AW,F,Z Pilzcremesauce mit Kräutern Karottensalat AW,AG,I,J,Z / 3 Z / 2		
<b>Vegetarisch</b>	Milchreis Kalt Kirschkompott Zimt-Zucker B,Z B,Z Z	Vegetarische Frühlingsrolle Süß-saure Sauce Reis AW,F,I,Z AW,I,M,Z / 3 Z	Gefüllte Paprika (Gemüse-Weizenfüllung) Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z Bulgur AW,Z	Schwarzwurzel- Krusperkarree AW,B,H,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z	Vegetarische Frikadelle Z Cremige Bratensauce Semmelknödel Karottensalat AW,AG,I,J,Z AW,B,F,Z / 2 Z / 2		
<b>Kaltspeise</b>							
<b>Salatteller</b> inkl.Brötchen, Dressing	Salat Nizza mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln Brötchen Dressing AW,AG,AH,A R,B,D,F,G,I,J, M,Z / 1,3,5,6 AW,AG,AR,Z 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	Gemischter Salat mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni AW,AG,AH,AR, B,F,G,I,J,M,Z / 1,3,5 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 abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	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 Dressing B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Linzen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z / 2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Rindergeschnetzeltes 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
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	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfite
N	Lupine

Z Wir weisen keine Kreuzkontamination  
und Spuren von Allergenen aus  
Obst gewaschen, 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	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.