


Erwachsenen-Speiseplan KW 17/2024

	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024	Samstag 27.04.2024	Sonntag 28.04.2024		
Suppe	Markerbsencremesuppe	Maisgrießsuppe	Markklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Grünkerncremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe		
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Käsenudeln und Gurkensalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Chili con carne mit Reis	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken	Spinatknödel mit Champignons in Cremesauce		
Gold Menü	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Kalbsfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis	Cordon Bleu mit Bratensauce und Kroketten, Blattsalat	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Krautschupfnudeln		
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse und Rucola-Pestosauce	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat	Käsespätzle und Gurkensalat	 <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menuservice.de www.beerschwinger-menuservice.de</p> <p>Wochenend & Feiertagsessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 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>			
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, Cremesauce und Brokkoli	Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree				
Salatteller	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni, Dressing und Brötchen	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Brötchen	Salatplatte mit Rucola, Ebly, Gurken, Hirtenkäse und gefüllten Weinblättern, Dressing und Brötchen				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta			Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

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....

KW 17 22.04.-28.04.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe	AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet Cremige Bratensauce Käsenudeln Gurkensalat Essig/Öl	Z AW,AG,B,I,J,Z AW,B,F,Z Z,2	Seelachsfilet pan. Remouladensauce Kartoffeln Farmersalat	AW,D,Z AW,AG,B,F,G,J,1,8 Z AW,F,J,Z,2,3	Linsen Spätzle Putensaiten	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z G,Z,2,3,7	Chili con carne Reis	AW,AG,B,Z,3 Z	Geflügelschnitzel pan. Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,F,Z AG,J,Z B,Z	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J,Z	Spinatknödel Champignons in Cremesauce	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch Meerrettichsauce Kartoffeln Rote-Bete-Salat	AW,AG,B,I,J,M,Z,3,5 AW,AG,B,I,J,M,Z,3,5 Z M,Z,3,8	Kalbsfrikadelle Cremige Bratensauce Bayrisch Kraut Kartoffeln	AW,F,G,J,Z,3,7 AW,AG,B,I,J,Z AW,M,Z,3 Z	Schweinefleisch-Curry Dufreis	AW,AG,B,I,J,Z Z	Cordon Bleu Bratensauce Kroketten Blattsalat	AW,B,Z,2,3 AW,AG,B,I,J,Z B,Z Z	Schlemmerfilet Bordelaise Helle Kräutersauce Kartoffeln Gurkensalat Essig/Öl	AW,D,Z AW,AG,I,J,Z Z Z,2	Schweinebraten Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,AG,B,I,J,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Kasseler Sauerkraut Schupfnudeln	Z,2,3,7 AW,Z AW,B,F,Z
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. Cremesauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z Z,2	Nudel-Pilzpflanze mit Gemüse Farmersalat	AW,B,F,J,Z,1,2,3 AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse Rucola-Pestosauce	AW,F,Z,3 Z,2,3	Gnocchi mit Sahne und Käse Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,B,Z,1,2,3 Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Käsespätzle Gurkensalat Essig/Öl	AW,B,F,Z Z,2				
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse- Tasche Cremesauce Brokkoli	B,Z AW,AG,I,J,Z Z	Nudeln Tomatensauce Reibkäse Farmersalat	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 B,Z AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse und Ananas Bulgur	AW,AG,B,I,J,Z AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen Apfelmus	AW,B,F,Z Z,3	Veg. Schnitzel pan. Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,Z AG,J,Z B,Z				
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3,5 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A,G,Z	Salatplatte Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A,G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	F,Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A,G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,Z,2 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A,G,Z	Salatplatte Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A,G,Z				
Sonderkost	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	D,Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z

Allergene

Allergene	Zusatzstoffe:
AW Gluten, Weizen	1 mit Farbstoff
AR Gluten,Roggen	2 mit Konservierungsstoff
AG Gluten, Gerste	3 mit Antioxidationsmittel
AH Gluten, Hafer	4 mit Geschmacksverstärker
AD Gluten, Dinkel	5 geschwefelt
B Milch, Laktose	6 geschwärzt
C Krebstiere	7 mit Phosphat
D Fische	8 mit Süßungsmittel
E Weichtiere	9 gewachst

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.

