









































Erwachsenen-Speiseplan KW 19/2024

	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024
Suppe	Zwiebelsuppe 	Markerbsencremesuppe 	Karottencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Kichererbsencurry-cremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Linsen mit Eierknöpfle und Putensaiten 	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat 	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Nudeln 	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce 	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 
Gold Menü	Gefüllte Paprikahälfte mit Ajvarsauce und Nudeln 	Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree, Blattsalat 	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Karotten-Apfel-Salat 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffel- und Gurkensalat 	Kartoffel-Karotten-Eintopf mit Putensaiten 	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 
Pasta / Auflauf	Gemüsemautaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat 	Gemüselasagne mit Cremesauce und Karotten-Apfel-Salat 		Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce 		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen 	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip, Kartoffeln und Blattsalat 	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott 		Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 		
Salatteller	Salatteller mit Tomaten-Mozzarella, Dressing und Brötchen 	Salat "Nizza" mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln, Dressing und Brötchen 	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven und Hirtenkäse, Dressing und Brötchen 		Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen 		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Nudeln mit Champignonsauce 	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 



Tel: 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Wochenend & Feiertagsessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite

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 19 06.05.-12.05.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Christi Himmelfahrt		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Markerbsencremesuppe	AW,AG,I,J, Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis	AW,AG,B, I,J,Z Z	Linsen Eierknöpfle Putensaiten	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z G,Z,2,3,7	Kabeljau Senfsauce Kartoffeln Karotten-Apfel-Salat	D,Z AW,AG,B, G,I,J,Z Z Z	Gefüllte Zucchini Tomatensauce Nudeln	AW,AG,B, F,I,J,Z AW,AG,I,J, .Z,3 AW,F,Z	Rinderfrikadelle Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree	AW,F,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,Z B,Z,3	Röstiecken Kaisergemüse Cremesauce	Z AW,B,Z AW,AG,I,J, Z	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffeln Rohkostsalat	F,Z AW,AG,B, G,I,J,Z Z J,Z,2,3
Gold Menü	Gefüllte Paorikahälft Ajvarsauce Nudeln	AW,AR,A AW,AG,I,J, .Z,3 AW,F,Z	Apfel-Zwiebel-Sauce Kartoffelpüree Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,B, I,I,7,3 B,Z,3 Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Gemischtes Gulasch Spätzle Karotten-Apfel-Salat	AW,AG,B, AW,F,Z Z	Schweineschnitzel dan. Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,F,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Bratensauce Kartoffelsalat Gurkensalat Essig/Öl	AW,AG,B, I,I,7 G,M,Z,2,3 Z,2	Kartoffel-Karotten- Eintopf Putensaiten	AW,B,Z G,Z,2,3,7	Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,AG,B, I,I,7 AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen Kartoffelsalat	AW,F,J,Z G,M,Z,2,3	Kichererbsencurry Essig-Öl Dressing	AW,J,Z,3 AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,2,3,5	Gemüselasagne Cremesauce Karotten-Apfel-Salat	AW,B,F,J, AW,AG,I,J, Z			Brokkolinudeln	AW,F,Z				
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis	AW,B,F,G, I,J,Z	Zucchini-Karotten- Puffer Joghurt-Dip Kartoffeln Blattsalat Essig-Öl Dressing	F,Z AG,B,J,Z Z Z AW,AG,B,	Grießbrei Zimt-Zucker Pfirsichkompott	AW,B,Z Z Z			Gemüse-Köttbullar Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree	F,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,Z B,Z,3				
Salatteller	Salatteller Dressing Rrötchen	B,Z B,F,G,J,M, AW AR A	Salatteller Dressing Rrötchen	D,F,Z B,F,G,J,M, AW AR A	Salatbowl Dressing Rrötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, AW AR A			Salatplatte Dressing Rrötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, AW AR A				
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	G,M,Z,2,3,7	Rindergeschneztelt es mit Brokkoli und Reis	Z

Allergene

Allergene											Zusatzstoffe:	
AR	Gluten,Roggen	G	Senf		KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen		KMC	Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja			Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker		
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie		KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln		L	Erdnüsse			6	geschwärzt		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse		M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phophat		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse		N	Lupine			8	mit Süßungsmittel		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse						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.