


Erwachsenen-Speiseplan KW 20/2024

	Montag 13.05.1900	Dienstag 14.05.1900	Mittwoch 15.05.1900	Donnerstag 16.05.1900	Freitag 17.05.1900	Samstag 18.05.1900	Sonntag 19.05.1900
Suppe	Kohlrabi-cremesuppe	Flädlesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Gyros mit Joghurt-Dip, Reis und Weißkrautsalat	Cannelloni Carne in Tomatensauce mit Reibkäse und Farmersalat	Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln dazu Brötchen	Spaghetti mit Rinderbolognese und Gurkensalat	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen	Spinatknödel mit Waldpilzen in Cremesauce und Rohkostsalat
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet-Spieß mit Curry-Ketchupsauce, Reis und Weißkrautsalat	Kalbsfrikadelle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree	Hähnchenpiccata mit Tomatensauce und Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle	Paella mit Hähnchen, Fisch und Meeresfrüchten	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Champignons dazu Kartoffeln	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille und geriebenem Hartkäse	Nudeln mit Linsenbolognese und Farmersalat	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne, Käse und Tomatensauce dazu Chinakohlsalat	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Nudeln	Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat	<div style="text-align: center;">  <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> </div>	
Vegetarisch	Erbseneintopf mit Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Brokkoli-Mix mit heller Kräutersauce und Kartoffeln	Ofenschlupfer und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat		
Salatteller	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	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust, Dressing und Brötchen	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven und Hirtenkäse, Dressing und Brötchen		
Sonderkost (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		

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 20 13.05.-19.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Pfingstsonntag
Suppe	Kohlrabiremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Kartoffencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Gyros vom Schwein Z Joghurt-Dip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,AG,F,I,J,Z,3 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Geriebener veg. Hartkäse B,Z	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingsschneebrot AG,G,J,M,Z,2,3,8,7 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet-Spieß Z Curry- Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z,3,7 Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z,1,2 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,F,G,I,J,Z Karotten ged. Spätzle AW,Z AW,F,Z	Paella AW,AG,C,D,E,I,J,Z,3	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Champignons AG,B,J,Z,3 Kartoffeln Z	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3 Geriebener veg. Hartkäse B,Z	Nudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z Chinakohlsalat Z	Gemüsegulasch AW,AG,I,J,Z,3 Nudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch	Erbseneintopf AW,AG,I,J Brötchen AW,AR,A	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Blumenkohl- Brokkoli-Mix Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J Kartoffeln Z	Ofenschlupfer AW,AR,A Dessertsauce mit B,Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Z Käsesauce AW,AG,B Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Salatteller	Salatteller Dressing F Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing R F Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing AW R Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller AW,AG,I,J,M,Z,3 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing B Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse	
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite	

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat