

Erwachsenen-Speiseplan KW 28/2024

	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024	Samstag 13.07.2024	Sonntag 14.07.2024
Suppe	Kohlrabi-cremesuppe 	Flädlesuppe 	Italienische Gemüse-suppe 	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe 	Karottencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Gyros mit Joghurdip, Reis und Weißkrautsalat 	Cannelloni Carne mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat 	Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	Schweizer Wurstsalat mit 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 Erbsen und Reis 	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 	 <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	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 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und 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 28 08.07.-14.07.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Kohlrabicremesuppe	AW,Z	Gemüsebrühe	Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J .Z,3	Blumenkohl-Brokkoli- cremesuppe	AW,AG,I,J .Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Gyros vom Schwein Joghurt dip Reis Weißkrautsalat	Z AG,B,J,Z Z J,Z,2,3	Cannelloni Carne Tomatensauce Ger. Hartkäse veg. Farmersalat	AW,AG,F, I,J,Z,3 AW,AG,I,J .Z,3 B,Z AW,F,J,Z, 2,3	Seelachs im Backteig Remouladensauce Kartoffelsalat	AW,D,G,Z .7 AG,F,G,J, Z,8 G,M,Z,2,3	Wurstsalat Salatkäse Brötchen	AG,G,J,M, Z,2,3,8,7 B,Z AW,AR,A G,Z	Spaghetti Rinderbolognese Gurkensalat Essig/Öl	AW,F,Z AW,AG,I,J .Z,3 Z,2	Bohnen-Eintopf Grießklößchen Brötchen	AW,J,Z,3 AW,B,F,Z AW,AR,A G,Z	Spinatknödel Waldpilze in Cremesauce Rohkostsalat	AW,B,F,Z AW,AG,I, J,Z,3 J,Z,2,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet-Spieß Curry- Ketchupsauce Reis Weißkrautsalat	Z AW,AG,I,J .Z Z J,Z,2,3	Kalbsfrikadelle Blumenkohl in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,F,G,J, Z,2,7 AW,Z B,Z,3	Tomatensauce Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse	AW,F,Z AW,AG,I,J .Z,3 AW,B,F,Z	Putengulasch Karotten ged. Spätzle	AW,AG,B, F,G,I,I,7 AW,Z AW,F,Z	Paella	AW,AG,C, n F I I 7 3	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis	AW,AG,B, I I 7 Z	Bratensauce Kartoffelpüree Rohkostsalat	AW,AG,B, I,J,Z B,Z,3 J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Ratatouille Ger. Hartkäse veg.	AW,AG,I,J Z B,Z	Linsenbolognese Farmersalat	AW,AG,G, I,I,M,Z,3 AW,F,J,Z, 2,3	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse Tomatensauce Chinakohlsalat	AW,B,F,Z AW,AG,I,J .Z,3 Z	Nudeln	AW,F,Z	Käsesauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,AG,B, I I 7 Z,2				
Vegetarisch	Erseneintopf Brötchen	AW,AG,I,J .Z,3 AW,AR,A G,Z	Gemüse-Weizenküchle Blumenkohl in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,AG,B, F,I,J,Z AW,Z B,Z,3	Blumenkohl- Brokkoli-Mix Helle Kräutersauce Kartoffeln	Z AW,AG,I,J .Z Z	Ofenschlupfer Dessertsauce mit Vanillegeschmack	F,Z,3 B,Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Käsesauce Kartoffeln Gurkensalat Essig/Öl	Z AW,AG,B, I,J,Z Z Z,2				
Salatteller	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	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,I,J .M,Z,3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatbowl Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z				
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Gaisburger Marsch	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Erseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z,2,3, 7

Allergene

Allergene	Zusatzstoffe:
AW Gluten, Weizen	F Eier
AR Gluten,Roggen	G Senf
AG Gluten, Gerste	H Sesamsamen
AH Gluten, Hafer	I Soja
AD Gluten, Dinkel	J Sellerie
B Milch, Laktose	KM Schalenfrüchte, Mandeln
C Krebstiere	KH Schalenfrüchte, Haselnüsse
D Fische	KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E Weichtiere	KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse	Z Wir weisen keine
KPI Schalenfrüchte, Pistazien	1 mit Farbstoff
KMC Schalenfrüchte	2 mit Konservierungsstoff
Macadamia-, Queenslandnüsse	3 mit Antioxidationsmittel
Schalenfrüchte, Walnüsse	4 mit Geschmacksverstärker
Erdnüsse	5 geschwefelt
Schwefeldioxid + Sulfite	6 geschwärzt
Lupine	7 mit Phosphat
	8 mit Süßungsmittel
	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.