








































Erwachsenen-Speiseplan KW 33/2024

	Montag 12.08.2024	Dienstag 13.08.2024	Mittwoch 14.08.2024	Donnerstag 15.08.2024	Freitag 16.08.2024	Samstag 17.08.2024	Sonntag 18.08.2024		
Suppe	Markerbsencremesuppe 	Maisgrießsuppe 	Markklößchensuppe 	Kartoffelcremesuppe 	Grünkerncremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Käsenudeln und Gurkensalat 	Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Kartoffeln 	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, Kartoffeln und Farmersalat 	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis 		Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat 	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 		
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat 			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-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.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		Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat 	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 					
Salatteller	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gef. 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 gefüllte Weinblättern, Dressing und Brötchen 				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseintopf 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 33 12.08.-18.08.24	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	Matjesfilet in Öl Soße Matjesfilet n. H. Kartoffeln	D,Z,2 B,F,G,M,Z, 2,3,9,8 Z	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,3	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,I,J M,Z,3,5 AW,AG,I,J ,M,Z,3,5 Z M,Z,3,8	Kalbsfrikadelle Cremige Bratensauce Kartoffeln Farmersalat	AW,F,G,J, Z,2,7 AW,AG,B, I,J,Z Z AW,F,J,Z, 2,3	Schweinefleisch-C urry Duftreis	AW,AG,B, I,1,7 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,1,7 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Gemüse in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,J,Z,3 B,Z,3	
Pasta / Auflauf	Cremesauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,AG,I,J ,Z Z,2					Gnocchi mit Sahne und Käse Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,B,Z Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2				
Vegetarisch			Nudeln Tomatensauce Reibkäse Farmersalat	AW,F,Z AW,AG,I,J ,Z,3 B,Z AW,F,J,Z, 2,3	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas Bulgur	AW,AG,B, I,J,Z AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen Apfelmus	AW,B,F,Z Z,3						
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3,5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatlatta Dressing Brötchen	R,F,G, B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	F,7 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen	R,F,7,7 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatlatta Dressing Brötchen	AW,R,7 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

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	
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine	
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse			

Zusatzstoffe:

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