


# Erwachsenen-Speiseplan KW 38/2024

	Montag 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024	Samstag 21.09.2024	Sonntag 22.09.2024
<b>Suppe</b>	Markerbsencremesuppe	Paprikacremesuppe	Maultaschensuppe	Käsecremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
<b>Menü 1</b>	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse dazu Ajvarsauce, Kartoffeln und Farmersalat	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Reis und Blattsalat	Paniertes Seelachsfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Saiten und Brötchen	Erbseneintopf mit Brötchen	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenpiccata mit Paprika in Tomatencremesauce und Polenta	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Lachslasagne mit Cremesauce und Blattsalat	Cordon Bleu mit Bratensauce, Eierknöpfe und Endiviensalat	Geflügelfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Semmelknödeln	Putengulasch mit Papria und Nudeln	Kalbsfrikadelle Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Eierknöpfe
<b>Pasta / Auflauf</b>	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat	Nudeln mit Gemüstreifen, Grana Padano und Pestosauce	Spaghetti mit Rinderbolognese und Blattsalat	Nudeln mit Putenschinken, Ei und Tomatensauce dazu Endiviensalat	Nudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern dazu Karottensalat	 <p><b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b></p> <p><a href="mailto:hunger@beerschwinger-menuservice.de">hunger@beerschwinger-menuservice.de</a> <a href="http://www.beerschwinger-menuservice.de">www.beerschwinger-menuservice.de</a></p> <p><b>Wochenend &amp; Feiertagsessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</b></p> <p><b>Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</b></p>	
<b>Vegetarisch</b>	Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Bulgur	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Karottensalat		
<b>Salatteller</b>	Salat "Nizza" mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Kartoffeln, Dressing und Brötchen	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven, Hirtenkäse, Dressing und Brötchen	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti, gefüllten Peperoni, Dressing und Brötchen	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten, Grillgemüse, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke, Dressing und Brötchen		
<b>Sonderkost</b> (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	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 38 16.09.-22.09.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
<b>Suppe</b>	Markerbensencreme- suppe	AW,AG,I,J ,Z	Paprikacremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Käsecremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
<b>Menü 1</b>	Rinderhacksteak gef. mit Rahmfrischkäse	AW,B,F,I,Z	Gyros vom Schwein	Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf	AW,Z	Erseneintopf	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsestrudel	AW,B,F,J, Z
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Tzatziki	AG,B,J,Z Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Spinat in Cremesauce	AW,Z	Saiten	G,J,Z,2,3,7	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Karotten in Cremesauce	AW,Z
	Kartoffeln	Z	Reis	J,Z,2,3	Reis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Brötchen	AW,AR,A G,Z			Kartoffelpüree	B,Z,3
<b>Gold Menü</b>	Paprika in Tomatencremesauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Rinderbraten	AW,AG,B, I,1,7	Lachslasagne	AW,B,D,F, Z	Cordon Bleu	B,F,Z,1,2,3, Z	Geflügelrikadelle	AW,F,G,J, Z	Putengulasch	AW,AG,B, I,1,7 AW,F,Z	Kalbsrikadelle	AW,F,G,J Z,3,7
	Polenta aus Maisgrieß	Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Cremesauce	AW,AG,I,J ,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Nudeln		Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
			Grüne Bohnen	Z	Blattsalat	Z	Eierknöpfe	AW,F,Z	Kohlrabi	AW,Z			Karotten in Cremesauce	AW,Z
			Kartoffelgratin	B,Z			Endiviensalat	Z	Semmelknödel	AW,F,Z			Eierknöpfe	AW,F,Z
<b>Pasta / Auflauf</b>	Käsesauce	AW,AG,B, F	Nudeln mit Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto	AW,B,F,I,J ,Z,2	Rinderbolognese	AW,AG,I,J Z	Nudeln mit Putenschinken und Ei	AW,B,F,J, Z,2,3,7	Pilzcremesauce mit Kräutern	AW,AG,I,J Z,2				
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Pestosauce	AW,Z,2,3	Blattsalat	AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Karottensalat					
							Endiviensalat	Z						
<b>Vegetarisch</b>	Milchreis	B,Z	Frühlingsrolle veg.	AW,F,I,Z	Gef. Paprika veg.	AW,AG,B, F,I,J,Z	Rucola-Süßkartoffel I- Schnitte	AW,AG,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z				
	Zimt-Zucker	Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z, 3	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Spinat in Cremesauce	AW,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z				
	Kirschkompott	Z	Reis	Z	Bulgur	AW,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Semmelknödel	AW,F,Z				
									Karottensalat	Z,2				
<b>Salatteller</b>	Salatteller	D,F,Z	Salatbowl	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3, 5	Salatplatte	B,Z,6	Salatteller	F,Z				
	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5				
	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z				
<b>Sonderkost</b>	Linzen mit Nudeln und Putensaiten	G,M,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	D,Z	Rindergeschneztell es mit Brokkoli und Reis	Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Z

**Allergene**

Allergene														
AW	Gluten, Weizen	F	Eier		KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff				
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 Phosphat				
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse		N	Lupine			8	mit Süßungsmittel				
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse						9	gewachst				

**Zusatzstoffe:**

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.