





Erwachsenen-Speiseplan KW 39/2024

	Montag 23.09.2024	Dienstag 24.09.2024	Mittwoch 25.09.2024	Donnerstag 26.09.2024	Freitag 27.09.2024	Samstag 28.09.2024	Sonntag 29.09.2024		
Suppe	Tomatencremesuppe 	Kürbiscremesuppe 	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich 	Linsensuppe 	Karottencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
Menü 1	Rinder-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Reis und Gurkensalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis dazu Blattsalat 	Schweinsbratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen 	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree 		
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Spinatspätzle und Gurkensalat 	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Karottensalat 	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce, Nudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Putenschnitzel natur mit bunten Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Feuerspieß vom Schwein mit Paprikacremesauce und Nudeln 	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelsalat und Brötchen 	Hirschgulasch mit Rotkraut und Kartoffelknödeln 		
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat 	Gemüsenudeln mit Sojawürfeln und Sojasauce 	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce und Blattsalat 	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce und Chinakohlsalat 	Gebratene Gnocchi mit Champignoncremesauce Weißer 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 & Feiertagessen 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	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce 	Pfannkuchen Zimt-Zucker und Apfelmus 	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce, Nudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gemüseschnitzel mit bunten Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Paprikacremesauce 				
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti, gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Brötchen 	Salatplatte mit Rucola, Ebly, Gurken, Hirtenkäse und gef. Weinblättern, Dressing und Brötchen 	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen, Putenbrust, Dressing und Brötchen 	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven, Peperoni, Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Falafel, Antipasti, Dressing und Brötchen 				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Nudeln mit Champignonsauce 			Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 	Gaisburger Marsch

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....

Allergene und Zusatzstoffe

KW 39 23.09.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Kürbiscrèmesuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Eierstich B,F,Z	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Karottecremesuppe	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Rinder-Käthüllar Cremige Bratensauce Z Reis Z Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Linsen Spätzle Putensa G,Z,2,3,7 iten	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis Blattsalat Essig-Öl Dressing	Schweinsbratwurst Sauerkraut AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Rindermarmelade Gemüsesalat Kartoffelpüree	Bohnen-Fintopf Brötchen AW,AR,A G,Z	Kohlroulade ven. Bratensauce Kartoffelpüree
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Cremige Bratensauce Spinatspätzle Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Schweinefleisch mit Petersilienpanade Tomatensauce Spätzle Karotte Salat	Seelachs nuggets in Petersilienpanade Tomatensauce Nudeln Blattsalat	Putenschnitzel nat. Karotten in Cremesauce Kartoffelpüree	Feuerpaprikaschnecken Kartoffelpüree Nudeln	Kalbsbratwurst Bratensauce Kartoffelsalat Brötchen AW,AR,A G,Z	Hirschgulasch Rotkraut Kartoffelknödel
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z Basilikumsauce Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Gemüse nudeln mit Sojasauce AW,I,Z	Nudel-Gemüseauflauf Tomatensauce Blattsalat	Cannelloni ven. Käsesauce Chinakohl Salat Essig-Öl Dressing	Gnocchi Champignons Champignons Gurkensalat		
Vegetarisch	Gemüsereisfanne mit Hirtenkäse Basilikumsauce	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker Apfelmus	Mini-Hackbällchen veg. Tomatensauce Nudeln Blattsalat	Gemüseschnitzel Karotten in Cremesauce Kartoffelpüree	Bulgur-Pfanne Paprikaschnecken		
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	Salatplatte Dressing Brötchen	Salatteller Dressing Brötchen	Salatteller Dressing Brötchen	Salatteller Dressing Brötchen		
Dessert	Obstsalat	Pflaumen	Fruchtjoghurt	Banane	Birne	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Bratensauce,	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Nudeln mit Champignons	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Gaisburger Marsch

Allergene	Zusatzstoffe	Anmerkung
Gluten, Weizen	F	Eier
Gluten, Roggen	G	Senf
Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
Gluten, Hafer	I	Soja
Gluten, Dinkel	J	Sellerie
Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

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.