


Erwachsenen-Speiseplan KW 41/2024

	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024	Samstag 12.10.2024	Sonntag 13.10.2024		
Suppe	Markerbsencremesuppe	Maisgrießsuppe	Markklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Grünkerncremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe		
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Käseknudeln und Gurkensalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat	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	Cordon Bleu mit Bratensauce und Kroketten, Blattsalat	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	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse und Rucola-Pestosauce	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat	Käsespätzle und Gurkensalat	 <p>Beerschwinger Menüservice</p> <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	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, Cremesauce und Brokkoli	Nudeln mit Tomatensauce, geriebenem Hartkäse und Farmersalat	Sojageschnitzeltes mit Asiamüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree				
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Hirtenkäse, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons, Dressing und Brötchen				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Rindergeschnitzeltes mit Brokkoli und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf 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. Abstellungen nach 13:00 Uhr am Vortag müssen berechnet werden.

Dessert

wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark...

Allergene und Zusatzstoffe

KW 41 07.10.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbenscr eme- suppe AW,AG,I,J,Z	Maisgri efisupp e AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Markklößchen Z AW,F,Z	Kartoffelcrem esuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Grün kern crem AW,AD,B,J,Z	Gemüsecrem esuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecr emesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Hähnchenbru stfilet Cremige Bratensauce Z AW,AG,B,I,J,Z Käsenudeln Gurkensalat Essig/Öl Z,2 AW,B,F,Z	Seelach stfilet Remoul adensa uce Kartoffe In Farmer salat AW,D,Z AG,F,G,J,Z,8 Z AW,F,J,Z,2,3	Linsen Spätzle Putensaiten AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z G,Z,2,3,7	Chili con carne Reis Z AW,AG,B,Z,3	Geflü gelsc hnitz Erbs en- Mais- Gem üse Karto B,Z,3 AW,F,Z	Spitzkohl- Kartoffeleinto pf mit Pastinaken AW,AG,J,Z	Spinatknöd al Champigno ns in Cremesauc AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Cremesauc
Gold Menü	Siedfleisch Meerrettichsa Kartoffeln Rote-Bete- Z AW,AG,I,J,M,Z,3,5 AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Z M,Z,3,8	Kalbsfri kadelle Cremig e Bratens Kartoffe In Farmer salat AW,F,G,J,Z,3,7 AW,AG,B,I,J,Z Z AW,AG,B,I,J,Z Z AW,F,J,Z,2,3	Schweinefleisch-Curry Duftreis Z AW,AG,B,I,J,Z	Cordon Bleu Bratensauce Kroketten Blattsalat B,F,Z,1,2,3,7 AW,AG,B,I,J,Z B,Z Z	Schl emm erfile Helle Kräut ersa Karto ffeln Gurk Z,2 AW,D,Z AW,AG,B,I,J,Z	Schweinebra ten Bratensauce Spätzle Rohkostsalat AW,AG,B,I,J,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Kasseler Gemüse in Cremesauc e Kartoffelpü ree Z,2,3,7 AW,J,Z,3 B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. Cremesauce Gurkensalat Essig/Öl AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z Z,2	Nudel- Pilzpfan ne mit Farmer salat AW,B,F,J,Z,3 AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse Rucola-Pestosauce AW,F,Z,3 Z,2,3	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	Käse snätz Gurk ensal at AW,B,F,Z Z,2		
Vegetaris ch	Kartoffel- Frischkäse- Tasche Cremesauce Brokkoli B,Z AW,AG,I,J,Z Z	Nudeln Tomate nsauce Ger. Hartkäs Farmer salat AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 B,Z AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnetzelt mit Asiangemüse und Ananas Bulgur AW,AG,B, I,J,Z AW,Z	Kaiserschma rm ohne Rosinen Apfelmus AW,B,F,Z Z,3	Veg. Schn Erbs en- Mais- Gem üse Karto ffeln AW,Z AG,J,Z Z,3 B,Z,3		
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salattell er Dressin g Brötche n B,Z,6 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salat teller Dres sing Brötc hen AW,B,Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z		
Sonderko st	Rindergesch netzelt es mit Brokkoli und Z mit	Nudeln mit Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, D,Z	Hähn chen brust Z	Gemüseinto nf mit J,Z,3	Hähnchen rust mit Bratensauc Z mit

Allergene	Zusatzstoffe:			
/				
/ Gluten, Weizen	F	Eier	P	
/ Gluten,Roggen	G	Senf	A Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
f			K Schalenfrüchte, Pistazien	Wir weisen keine
/ Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	P	und Spuren von Allergenen aus.
c			I	1
/ Gluten, Hafer	I	Soja	K Schalenfrüchte	2
f			M	3
/ Gluten, Dinkel	J	Sellerie	Macademia-, Queenslandnüsse	Obst gewachst, vor Verzehr
f			W	4
f Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L Erdnüsse	5
c Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M Schwefeldioxid + Sulfite	6
f Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N Lupine	7
f Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse		8
				9

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.