


Erwachsenen-Speiseplan KW 43/2024

	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024	Samstag 26.10.2024	Sonntag 27.10.2024		
Suppe	Zwiebelsuppe	Markerbsencremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffelcremesuppe	Kichererbsencurry-cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe		
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Spätzle, Chinakohlsalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat		
Gold Menü	Gefüllte Paprikahälfte mit Ajvarsauce und Nudeln	Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree, Blattsalat	Gemischtes Gulasch mit Eierknöpfe und Karotten-Apfel-Salat	Putenschnitzel mit süßsaurer Sauce und Duftreis, Chinakohlsalat	Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelpüree	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce mit Nudeln und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat		
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat	Gemüelasagne mit Cremesauce und Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohlsalat	Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce	 <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 & 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>			
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurdip, Kartoffeln und Blattsalat	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Nudeln	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree				
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und 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	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat sowie Käse und Ei, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola, Dressing und Brötchen				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Nudeln mit Rinderbolognese	Nudeln mit Champignonsauce			Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis

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, Fruchtequark, ...

Allergene und Zusatzstoffe

KW 43 21.10.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Markerb AW,AG,I,J, Z sencrè	Karottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe AW,Z	Kich ererb AW,J,Z,3	Gemüsecrem AW,AG,I,J, Z,3 esunne	Gemüsecrem AW,AG,I,J, Z,3 emesunne
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Reis AW,AG,B, I,J,Z Z	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensa G,Z,2,3,7 iten	Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Karotten-Apfel-Salat Z	Pan. Schweinesch Bratensauce AW,F,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Chinakohlsalat Z	Brate nsauce AW,AG,B, I,J,Z ce Kohlrabi AW,Z Karto B,Z,3 ffeln	Kaisergemüse AW,Z a Cremesauce AW,AG,I,J, Z	Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Äjvarsauce AW,AG,I,J, Z,3 Nudeln AW,F,Z	Apfel-Zwiebel-Kartoffelblütensalat AW,AG,B, I,J,Z,3 B,Z,3 Blütensalat Z	Eierknöpfe AW,F,Z Karotten-Apfel-Salat Z	Süß-saure Sauce Dufreis Chinakohlsalat AW,I,M,Z, 3 Z Z	Brate nsau Rotkr aut Karto ffeln AW,AG,B, I,J,Z nsau Rotkr Z aut Karto B,Z,3 ffeln	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce Nudeln Rohkostsalat AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Bratensauce Spätzle Rohkostsalat AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüsebrühe Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Blütensalat Essig-Öl Dressing AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Cremesauce Karotten-Apfel-Salat AW,AG,I,J, Z Z	Thunfisch-Tomaten-Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing AW,AG,D, I,J,Z,3 AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Champi AW,Z		
Vegetarisch		Joghurt in Blütensalat AG,B,J,Z Kartoffel Blütensalat	Pfirsichkompott Z	Tomatensauce Nudeln AW,AG,I,J, Z,3 AW,F,Z	Brate nsau Kohlrabi Karto ffeln AW,AG,B, I,J,Z nsau Kohlr AW,Z abi Karto B,Z,3 ffeln		
Salatteller	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,I,J,M,Z, 3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen AW,B,Z R F G I M AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen B,F,G,Z,2 R F G I M Z 1 3 5 AW,AR,A G,Z	Salat Dressing Brötchen B,Z,6 R F G I M Z 1 3 5 AW,AR,A G,Z		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Nudelauflauf Z	Gemüseeeintoof J,Z,3	Seelachsfilet mit Spinat und Reis Cremesauce, D,Z	Nudeln mit Rinderboloan Z,3	Nudeln mit Rinderboloan Z	Linsen mit Nudeln und G,M,Z,2,3, 7	Rindergeschnetzeltes mit Nudeln Z

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