

# Erwachsenen-Speiseplan KW 44/2024

	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024	Samstag 02.11.2024	Sonntag 03.11.2024
Suppe	Kohlrabi-cremesuppe ✓	Flädlesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Gyros mit Joghurtdip Reis und Weißkrautsalat 🐷	Cannelloni Carne in Tomatensauce Reibkäse und Blattsalat 🐷	Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 🐟	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Nudeln Farmersalat 🐷	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen ✓	Spinatspätzle Waldpilzen in Cremesauce und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet-Spieß mit Curry-Ketchupsauce, Reis und Weißkrautsalat 🐔	Kalbsfrikadelle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐮	Hähnchenpiccata mit Tomatensauce und Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse 🐔	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle 🐔	Spaghetti mit Rinderbolognese und Rohkostsalat 🐮	Schupfnudeln mit Sauerkraut und gewürfeltem Kassler 🐷	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 🐔
Pasta / Auflauf	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille und geriebenem Hartkäse ✓	Nudeln mit Linsenbolognese und Blattsalat ✓	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne, Käse und Tomatensauce dazu Chinakohlsalat ✓	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Nudeln ✓			
Vegetarisch	Erseneintopf mit Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓	Blumenkohl-Brokkoli-Mix mit heller Kräutersauce und Kartoffeln ✓	Ofenschlupfer und Dessertsauce mit Vanillegeschmack ✓			
Salatteller	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, 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, Spinat und Polenta 🐔	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 🐟	Gaisburger Marsch 🐮	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 🐔	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Erseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 🐔



Tel: 0711 / 65 69 63 37  
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de  
www.beerschwinger-menueservice.de

Wochenend & Feiertagessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite

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 44 28.10.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Allerheiligen	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Kohlrabicrem esuppe AW,Z	Gemüs ehriße Flädle AW,B,F,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J Z,3	Blumenkohl- Brokkoli- cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Gem üsec reme AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecrem esuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecre mesuppe AW,AG,I,J,Z,3
<b>Menü 1</b>	Gyros vom Schwein Joghurt dip Z AG,B,J,Z  Reis Z  Weißkrautsal at J,Z,2,3	Cannell oni AW,F,J,Z Tomate nsauce AW,AG,I,J,Z,3  Ger. B,Z Hartkäse Blattsal at Z	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z 7  Remouladensauce AG,F,G,J, Z,8  Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Schweinesch nitzel nat. Z  Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Nudeln AW,F,Z	Quin oa- Erbs n Käse sauce e AW,AG,B, I,J,Z  Karto ffeln Rohk J,Z,2,3	Bohnen- Fintopf Grießklößche n Brötchen AW,AR,A G,Z AW,J,Z,3 AW,B,F,Z	Spinatspät zle Waldpilze in Cremesauc e at AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsal J,Z,2,3
<b>Gold Menü</b>	Hähnchenbru stfilet-Spieß Curry- Ketchup- Sauce Z AW,AG,I,J,Z  Reis Z  Weißkrautsal at J,Z,2,3  Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Kalbsfri kadelle Blumen kohl in Cremes Kartoffe iniree B,Z,3	Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3  Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z	Putengulasch h Karotten ged. Spätzle AW,Z AW,F,Z	Rind erbol ogne Rohk ostsa AW,AG,I,J,Z,3	Sauerkraut Kasseler AW,Z Z,2,3	Bratensauc e Kartoffelpü ree Rohkostsal at AW,AG,B, I,J,Z B,Z,3 J,Z,2,3
<b>Pasta / Auflauf</b>	Ger. Hartkäse B,Z	Linsenb olognes e AW,AG,G, I,J,M,Z,3  Blattsal at Z Essig- Öl AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5 Dressin	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z  Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3  Chinakohlsalat Z	Gemüsegula sch Nudeln AW,AG,I,J,Z,3 AW,F,Z			
<b>Vegetaris ch</b>	Erbseintop f AW,AG,I,J,Z,3  Brötchen AW,AR,A G,Z	Gemüs e- Weizen Blumen kohl in Cremes Kartoffe iniree B,Z,3	Blumenkohl- Brokkoli-Mix Z  Helle Kräutersauce AW,AG,I,J Z  Kartoffeln Z	Ofenschlupfe Dessertsauc e mit Vanillegesch AW,F,Z,3 B,Z			
<b>Salatteller</b>	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	Dressin n Brötche n B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Dressing Brötchen B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Dressing Brötchen B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z			
<b>Sonderko st</b>	Hähnchenbru st mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Buntes Gemüs ecurry mit Reis J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähn chen brust mit Cre Z	Nudeln mit Tomatensau ce Z,3	Erbseint opf mit Wurzelgem üse und Putensaite G,J,Z,2,3,7

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