

Erwachsenen-Speiseplan KW 16/2025

| | Montag 14.04.2025 | Dienstag 15.04.2025 | Mittwoch 16.04.2025 | Donnerstag 17.04.2025 | Freitag 18.04.2025 | Samstag 19.04.2025 | Sonntag 20.04.2025 |
|---|--|--|--|--|--|--|---|
| Suppe | Kohlrabi-cremesuppe | Flädlesuppe | Italienische Gemüsesuppe | Blumenkohl-cremesuppe | Gemüse-cremesuppe | Gemüse-cremesuppe | Gemüse-cremesuppe |
| Menü 1 | Paniertes Schweineschnitzel mit Nudelsalat | Cannelloni Carne in Tomatensauce, ger. Hartkäse und Chinakohl | Seelachs im Backteig im Remouladensauce und Kartoffelsalat | Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Gurkensalat | Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe und Kartoffelsalat | Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen | Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat |
| Gold Menü | Putengyros mit Joghurdip, Reis und Weißkrautsalat | Hackfleischbällchen in Tomatensauce, mit Nudeln und Chinakohlsalat | Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse | Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle | Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Rohkostsalat | Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler | Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat |
| Pasta / Auflauf | Gebratene Gnocchi mit Ratatouille und geriebenem Hartkäse | Nudeln mit Linsenbolognese und Chinakohl | Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne, Käse und Tomatensauce, dazu Blattsalat | Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Nudeln | | | |
| Vegetarisch | Erbseintopf mit Brötchen | Gemüse-Weizenküchle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree | Blanchierter Blumenkohl in heller Kräutersauce und Kartoffeln | Ofenschlupfer und Dessertsauce mit Vanillegeschmack | | | |
| Salatteller | Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen | Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen | Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse und Croutons mit Dressing und Brötchen | Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse und Ei mit 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 | Erbseintopf 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 12:00 Uhr bestellbar. Abstellungen nach 12:00 Uhr am Vortag müssen berechnet werden.

Dessert

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

Allergene und Zusatzstoffe

| KW 16 14.04.- | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Karfreitag | Samstag | Ostersonntag |
|------------------------|---|---|--|---|---|--|---|
| Suppe | Kohlrabicrem esuppe AW,Z | Gemüs ehriñhe Flädle AW,B,F,Z | Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J Z,3 | Blumenkohl- 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 |
| Menü 1 | Pan. Schweinesch nitzel AW,F,Z,7 Nudelsalat gemischt AW,B,F,G, M,Z,3 | Cannell oni AW,F,J,Z Tomate nsauce AW,AG,I,J,Z,3 Ger. B,Z Hartkäse Chinako Z hlsalat Essig- AW,AG,G, I,J,M,Z,3 | Seelachs im Backteig AW,D,G,Z, 7 Remouladensauce AG,F,G,J, Z,8 Kartoffelsalat G,M,Z,2,3 | Schweinesch nitzel nat. Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Nudeln AW,F,Z Gurkensalat Z,2 | Gem üse maul Gem üseh Karto ffels AW,F,J,Z G,M,Z,2,3 | Bohnen- Fintopf Grießklößche n Brötchen AW,J,Z,3 AW,B,F,Z AW,AR,A G,Z | Spinatknöd el Waldpilze in Cremesauc Rohkostsal at AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 at |
| Gold Menü | Joghurt dip Reis Weißkrautsal at ÄG,B,J,Z Z J,Z,2,3 | Königsb erger Tomate nsauce Nudeln Chinako Z Linsenb olognes e Chinako Z hlsalat Essig- Öl AW,F,G,Z,3 AW,AG,I,J, Z,3 AW,B,F,Z AW,F,Z AW,AG,G, I,J,M,Z,3 | Tomatensauce Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,AG,I,J Z,3 AW,B,F,Z | Putengulasch Karotten ged. Spätzle AW,AG,B, F,G,I,J,Z AW,Z AW,F,Z | Schl emm Helle Kräut ersa Karto ffeln Rohk at AW,D,Z AW,AG,I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3,7 | Schupfnudel- Gemüse- Pfanne mit Kasseler AW,F,Z,2,3,7 | Bratensauc e Kartoffelp ree Rohkostsal at ÄW,AG,B, I,J,Z B,Z,3 J,Z,2,3 at |
| Pasta / Auflauf | Ratatouille Ger. Hartkäse AW,AG,I,J,Z,3 B,Z | Linsenb olognes e Chinako Z hlsalat Essig- Öl AW,AG,G, I,J,M,Z,3 | Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3 | Gemüsegula sch Nudeln AW,AG,I,J,Z,3 AW,F,Z | | | |
| Vegetaris ch | Erbseintop f Brötchen AW,AG,I,J,Z,3 AW,AR,A G,Z | Dressin Gemüs e- Blumen kohl in Kartoffe iniree AW,AG,B, F,I,J,Z AW,Z B,Z,3 | Blattsalat Blumenkohl blanchiert Helle Kräutersauce Kartoffeln Z Z AW,AG,I,J Z | Dessertsauc e mit B,Z | | | |
| Salatteller | Salatteller Dressing Brötchen B,M,Z,2,3,5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z | Salattell er Dressin g Brötche n AW,AG,B, F,G,J,M,Z,3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z | Salatteller Brötchen AW,B,Z AW,AR,A G,Z | Salatteller Brötchen B,F,G,Z,2 AW,AR,A G,Z | | | |
| Sonderko st | 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 | Erbseintop opf mit Wurzelgem üse und Putensaite G,J,Z,2,3,7 |

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