










































# Erwachsenen-Speiseplan KW 17/2025

	Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025	Samstag 26.04.2025	Sonntag 27.04.2025		
Suppe	Gemüsecremesuppe 	Grießklößchensuppe 	Linsensuppe 	Spinatcremesuppe 	Tomatencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
Menü 1	Linsen mit Spätzle 	Hähnchenroulade mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Chinakohlsalat 	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen 	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 		
Gold Menü	Schweinegulasch mit Spätzle und Rohkostsalat 	Gebratenes Hokifischfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln 	Putenschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Spätzle und Blattsalat 	Rindergeschnetzeltes mit Nudeln und Farmersalat 	Paniertes Putenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree 	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Rinderroulade mit Bratensauce, grünen Bohne und Kartoffelpüree 		
Pasta / Auflauf		Linsenlasagne mit Cremesauce und Chinakohlsalat 	Gemüsemaultaschen mit Ei und Tomatensauce, dazu Blattsalat 	Käsespätzle und Farmersalat 	Nudelpfanne mit Gemüse, Hirtenkäse und scharfer Tomatensauce 	 <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p><a href="mailto:hunger@beerschwinger-menueservice.de">hunger@beerschwinger-menueservice.de</a> <a href="http://www.beerschwinger-menueservice.de">www.beerschwinger-menueservice.de</a></p> <p>Wochenend &amp; 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		Gemüse-Köttbullar mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln 	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus 	Sojageschnetzeltes mit Reis und Farmersalat 	Chili sin Carne mit Reis 				
Salatteller		Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen 	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen 				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch und Eifrei))	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Nudeln mit Champignonsauce 			Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln 

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, Fruchtequark, ...

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 17 21.04.-	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Gemüsecrem esuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüs ehrühe Grießkl AW,B,F,Z	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spinatcreme AW,Z	Tom aten crem AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecrem esuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecrem esuppe AW,AG,I,J,Z,3
<b>Menü 1</b>	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3  Spätzle AW,F,Z	Hähnch B,G,Z enroula Cremig AW,AG,B, I,J,Z e Bratens Nudeln AW,F,Z  Chinako Z hlsalat Essig- AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Maultaschen  Gemüsebrühe  Kartoffelsalat  Nudeln AW,F,Z	AW,F,J,Z  J,Z  G,M,Z,2,3  Z	Seelachsnug AW,B,D,G, Z gets in Petersilienpa Käse AW,Z Remouladen AG,F,G,J, Z,8 sauce  Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Köni AW,F,G,Z, 3 gsbe Kartoffeleinto pf mit Wurzelgemü se Eierstich B,F,Z  Brötchen AW,AR,A G,Z	Gemüse- AW,AG,B, F,I,J,Z Weizenkü chle  Gemüse in AW,J,Z,3 Cremesauc e Kartoffelpü B,Z,3 ree
<b>Gold Menü</b>	Schweinegul asch AW,AG,B, I,J,Z  Spätzle AW,F,Z  Rohkostsalat J,Z,2,3	Hokifilet AW,B,D,G, Z gebr.  Spinat Z in Cremes Kartoffe Z	Putenschnitzel nat.  Cremige Bratensauce  Spätzle AW,F,Z  Blattsalat Z	Z  AW,AG,B, I,J,Z  AW,F,Z  Z	Rindergesch AW,AG,B, I,J,Z netzelt es  Nudeln AW,F,Z  Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hackbraten AW,F,G,J, Z,3 (Rind/Schwei n)  Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Spätzle AW,F,Z	Rinderroul AW,AG,B, G,I,J,Z,2,3 ade  Bratensauc AW,AG,B, I,J,Z e  Grüne Z
<b>Pasta / Auflauf</b>		Linsenl AW,J,Z asanne Cremes AW,AG,I,J, Z auce  Chinako Z	Gemüsemaulatasch en mit Ei AW,F,J,Z  Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3  Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	AW,F,J,Z  AW,AG,I,J Z,3  AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z  Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3  Nude AW,B,F,J, Z,3 lpfan ne  Tom aten sauce AW,AG,I,J, Z,3		
<b>Vegetarisch</b>		Gemüs F,Z Spinat Z in Cremes Kartoffe Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z  Zimt-Zucker Z  Apfelmus Z,3	AW,B,F,Z  Z  Z,3	Sojageschne AW,AG,B, I,J,Z tzelt es  Reis Z  Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Chili sin Carn Reis Z	
<b>Salatteller</b>		Salattell AW,B,Z er Dressin B,F,G,J,M, Z,1,3,5 g  Brötche AW,AR,A G,Z n	Salatteller B,F,G,Z,2  Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5  Brötchen AW,AR,A G,Z	B,F,G,Z,2  B,F,G,J,M, Z,1,3,5  AW,AR,A G,Z	Salatteller B,Z,6  Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5  Brötchen AW,AR,A G,Z	Salat B,M,Z,2,3, 5 teller  Dres B,F,G,J,M, Z,1,3,5 sing  Brötc AW,AR,A G,Z hen	
<b>Sonderkost</b>	Seelachsfilet mit Cremesauce, Schnittlauch D,Z	Kartoffe G,J,Z,2,3,7 lsuppe mit Cremesauce	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Z Bohnen und Kartoffelpüree	Z Z,3	Nude Z in mit	Buntes J,Z,3 Gemüsecurry mit Reis	Rinderbrat Z en mit Bratensauc e

Allergene	Zusatzstoffe:			
/		K		
/ 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		
			Z	Wir weisen keine und Spuren von Allergenen aus.
			3	mit Antioxidationsmittel
			4	mit Geschmacksverstärker
			5	geschwefelt
			6	geschwärzt
			7	mit Phosphat
			8	mit Süßungsmittel
			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.