

Erwachsenen-Speiseplan KW 18/2025

	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025	Samstag 03.05.2025	Sonntag 04.05.2025
Suppe	Markerbsencremesuppe	Paprikacremesuppe	Maultaschensuppe	Gemüsecremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse dazu Ajvarsauce, Kartoffeln und Farmersalat	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Reis und Blattsalat	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Saiten und Brötchen	Vegetarischer Erbseneintopf	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü	Hähnchenragout in Champignoncremesauce Polenta und Farmersalat	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Lachslasagne mit Cremesauce und Blattsalat	Cordon Bleu mit Bratensauce, Eierknöpfe und Rohkostsalat	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Semmelknödel	Putengulasch mit Paprika und Nudeln	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Eierknöpfe
Pasta / Auflauf	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat	Nudeln mit Gemüstreifen, Grana Padano und Pestosauce	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Blattsalat		Nudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern, dazu Karottensalat		
Vegetarisch	Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Bulgur		Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Karottensalat		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei mit Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen		Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch und Eifrei))	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis



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, Fruchtequark, ...

Allergene und Zusatzstoffe

KW 18 28.04.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag der Arbeit	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markenscr eme- suppe AW,AG,I,J ,Z	Paprika cremes uppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsebrühe Sünnenmauttschen ven. Z AW F. I. Z	Gemüsecrem AW,AG,I,J ,Z,3 esuppe	Italie AW,AG,I,J ,Z,3 nisch e	Gemüsecrem AW,AG,I,J ,Z,3 esuppe	Gemüsecre AW,AG,I,J ,Z,3 emesuppe
Menü 1	Rinderhackst eak gef. mit Rahmfrischk äse AW,B,F,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J ,Z,3 Kartoffeln Z	Gyros Z vom Tzatziki AG,B,J,Z Reis Z Weißkr J,Z,2,3 autsalat	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Reis Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,	Rucola- AW,AG,Z Süßkartoffe l- Schnitte Spinat in Z Cremesauce Kartoffelpüre B,Z,3 e	Klare AW,Z r Karto -1 Säite G,J,Z,2,3,7 n Brötc AW,AR,A G,Z hen	Erbseintop AW,AG,I,J ,Z,3 f	Gemüsestr AW,B,F,J, Z udel Karotten in AW,Z Cremesauc e Kartoffelpü B,Z,3 re
Gold Menü	Hähnchenrag out AW,AG,B, I,J,Z,3 Polenta aus Z Maisgrieß Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Rinderb AW,AG,B, I,J,Z raten Cremig AW,AG,B, I,J,Z e Bratens Grüne Z Babaco	Lachslasagne AW,B,D,F, Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Blattsalat Z	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3, 7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z	Geflü AW,F,G,J, Z gelfri kadel Brate AW,AG,B, I,J,Z nsau ce Kohlr AW,Z n	Putengulasc AW,AG,B, I,J,Z h Nudein AW,F,Z	Rinderfrik AW,F,Z delle Bratensauc AW,AG,B, I,J,Z e Karotten in AW,Z Cremesauc e
Pasta / Auflauf	Tortellini veg. AW,B,F,Z Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Nudeln AW,B,F,I,J ,Z,2 mit Gemüs estrefie n, Pestosa AW,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J ,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Blattsalat Z		Nude AW,F,Z In Pilzc AW,AG,I,J ,Z reme Karot Z,2 tens		
Vegetaris ch	Milchreis B,Z Kirschkompot Z t	Frühling AW,F,I,Z srolle AW,I,M,Z, 3 Süß- saure Reis Z	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Bulgur AW,Z		Gem AW,F,Z üsefr Brate AW,AG,B, I,J,Z nsau Sem AW,F,Z melk Karot Z,2 tens		
Salatteller	Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Brötche AW,AR,A G,Z n	Brötchen AW,AR,A G,Z		Dres B,F,G,J,M, Z,1,3,5 sinn Brötc AW,AR,A G,Z hen		
Sonderko st	Linsen mit Nudeln und G,M,Z,2,3, 7	Seelach D,Z sfilet mit Cremesauce	Rindergeschnetzelt es mit Brokkoli Z und Reis	Gemüseinto J,Z,3 of mit	Hühn Z erfrik	Nudeln mit Z,3 Tomatensau	Hähnchenb Z rust mit Cremesauc e

Allergene

/			
/ 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	

K
P
A Schalenfrüchte, Paranüsse
K Schalenfrüchte, Pistazien
P
I
K Schalenfrüchte
M
C
Macademia-, Queenslandnüsse
K Schalenfrüchte, Walnüsse
W
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfit
N Lupine

Zusatzstoffe:

Z	Wir weisen keine und Spuren von Allergenen aus.	1	mit Farbstoff
		2	mit Konservierungsstoff
		3	mit Antioxidationsmittel
	Obst gewachst, vor Verzehr	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.