

Erwachsenen-Speiseplan KW 19/2025

	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025	Samstag 10.05.2025	Sonntag 11.05.2025
Suppe	Champignoncremesuppe 	Tomatencremesuppe 	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich 	Linsensuppe 	Karottencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, Reis und Gurkensalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Blattsalat 	Fleischkäse mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Farmersalat 	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen 	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree 
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Spinatspätzle und Gurkensalat 	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Karottensalat 	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce, Nudeln und Blattsalat 	Putenschnitzel natur mit heller Kräutersauce, bunten Karotten und Kartoffelpüree 	Feuerspieß vom Schwein mit Paprikacremesauce und Nudeln 	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse 	Rindergulasch mit Rotkraut und Kartoffelknödel 
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat 	Gemüsenudeln mit Sojaragout 	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce und Blattsalat 	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce und Chinakohlsalat 	Gebratene Gnocchi mit Champignoncremesauce und Gurkensalat 		
Vegetarisch	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce 	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus 	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce, Nudeln und Blattsalat 	Gemüseschnitzel mit heller Kräutersauce, bunten Karotten und Kartoffelpüree 	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Paprikacremesauce 		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, 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 	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen 		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch und Eifrei))	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Nudeln mit Champignonsauce 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 	Gaisburger Marsch 



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 19 05.05.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignon AW,J,Z,3 creme- suppe	Tomate AW,AG,I,J,Z,3 ncreme suppe	Gemüsebrühe Eierstich B,F,Z	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Karot AW,Z tencr eme	Gemüsecrem AW,AG,I,J,Z,3 esuppe	Gemüsecr AW,AG,I,J,Z,3 emesuppe
Menü 1	Rinder- Z Käthhullar Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensa G,Z,2,3,7 iten	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis Blattsalat Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Fleischkäse AW,AG,B, I,J,Z,2,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüre B,Z,3 Farmersalat AW.F.I.Z. 2,3	Rind AW,F,J,Z erma Gem J,Z üseb Karto G,M,Z,2,3 ffels	Bohnen- AW,J,Z,3 Fintnof Brötchen AW,AR,A G,Z	Kohlroulad AW,F,I,Z e ven Bratensauc AW,AG,B, I,J,Z e Kartoffelpü B,Z,3 rre
Gold Menü	Hähnchenbru Z stfilet Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spinatspätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Schwei AW,AG,B, I,J,Z,3 negesc hnetzelt es mit Champi Spätzle AW,F,Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3	Putenschnitz Z al nat. Helle AW,AG,I,J,Z Kräutersauce Karotten bunt Z blanchiert	Feue AW,Z,2 rspie g Papri AW,AG,I,J,Z,3 kacr eme Nude AW,F,Z	Rinderfrikade AW,F,Z lle Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z	Rindergula AW,AG,B, I,J,Z sch Rotkraut Z Kartoffelkn Z fidel
Pasta / Auflauf	Gemüselasa AW,B,F,J, Z gne Basilikumsau AW,Z,2,3 ce Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Gemüs AW,B,F,I,Z enudeln mit Sojasau AW,AG,B, I,Z ce	Nudel- Gemüseauflauf AW,AG,B, F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3 Blattsalat Z	Cannelloni veo. Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Chinakohlsal Z at Essig-Öl AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gnoc AW,Z chi Cha AW,Z,3 mpig nonc Gurk Z,2 ensal at	Mischgemü AW, I,Z,3	
Vegetaris ch	Gemüserais B,Z fanne mit Basilikumsau AW,Z,2,3 ce	Zimt- Z Zucker Apfelm Z,3 us	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3 Nudeln AW,F,Z	Helle AW,AG,I,J,Z Kräutersauce Karotten bunt Z blanchiert	Bulg AW,I,Z ur- Papri AW,AG,I,J,Z,3 kacr eme		
Salatteller	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salattell B,Z,6 er Dressin B,F,G,J,M, Z,1,3,5 g Brötche AW,AR,A G,Z n	Salatteller B,M,Z,2,3, 5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salat AW,B,Z teller Dres B,F,G,J,M, Z,1,3,5 sing Brötc AW,AR,A G,Z hen		
Sonderko st	Nudeln mit Z,3 Tomatensauc e	Hähnch Z enbrust mit Bratens auce,	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Erbseneintop G,J,Z,2,3,7 f mit Wurzelgemü se und Putensaiten	Nude Z In mit Cha ---	Hähnchenbru Z st mit Cremesauce, Karotten und Reis	Gaisburger J,Z,3 Marsch

Allergene

Allergene	Zusatzstoffe:			
/				
/ 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		

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.