

Erwachsenen-Speiseplan KW 20/2025

	Montag 12.05.2025	Dienstag 13.05.2025	Mittwoch 14.05.2025	Donnerstag 15.05.2025	Freitag 16.05.2025	Samstag 17.05.2025	Sonntag 18.05.2025		
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	Brokkolicremesuppe	Grüne Bohnencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Suppenudeln	Spinatcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe		
Menü 1	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödeln und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebener Hartkäse und Gurkensalat	Geflügel-Oberländer mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat	Cremiger Kartoffeleintopf mit Putensaiten und Brötchen	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel		
Gold Menü	Putengeschnitzeltes mit Spätzle und Farmersalat	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat	Schweinegulasch mit Spätzle und Blattsalat	Gebratenes Hokifischfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Weißkrautsalat	Erbseintopf mit Debrecziner	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle		
Pasta / Auflauf	Nudeln mit Ratatouille-Gemüsesauce	Spaghetti mit Sojabolognese, geriebener Hartkäse und Gurkensalat	Brotauflauf mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Lauch	Vegetarische Tortellini mit all arrabiata Sauce, Endiviensalat	Linsenlasagne mit Cremesauce und Karottensalat	 <p>Beerschwinger Menüservice</p> <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p>Wochenend & Feiertagsessen 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	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Gemüsecurry mit Nudeln	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Weißkrautsalat				
Salatteller	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	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Linsen mit Nudeln und Putensaiten			Nudeln mit Rinderbolognese	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis

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 20 12.05.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Blumenkohl-cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Brokkoli cremesuppe AW,Z	Grüne Bohnencremesuppe AW,Z	Gemüsebrüh Z Suppennudel AW,F,Z	Spinatcremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbraten AW,AG,I,J,Z,3 Pommes AW,AG,B,I,J,Z Gerstentorte B,Z Hartkäse Gurken Z,2 Blattsalat Essig-Öl Dressing	Puten-Oberländer Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G	Kartoffeleintopf AW,B,J,Z,3 Putensaiten G,Z,2,3,7 Brötchen AW,AR,A G,Z	Fleischkäse AW,AG,B,I,J,Z,2,3 Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree G,M,Z,2,3	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Semmelknödel AW,F,Z
Gold Menü	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Spätzle AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelbraten B,Z Lorbeer Gurken Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G	Hokifilet gebr. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Ceviche AW,F,G,I,Z Ajvar AW,AG,I,J,Z,3 Sauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Weißkraut J,Z,2,3	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z,3 Debrecziner G,J,Z,1,2,3	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3
Pasta / Auflauf	Nudeln AW,F,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabohnen AW,AG,I,J,Z,3 Gerstentorte B,Z Hartkäse Gurken Z,2 Grüne Bohnen Z	Brotauflauf mit Gemüse AW,F,Z	Tortellini veg. AW,B,F,Z Sauce all'arrabbiata AW,AG,I,J,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Linse AW,J,Z Nudeln AW,AG,I,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Weißkraut J,Z,2,3		
Vegetarisch	Zimt-Zucker Z	Grüne Bohnen Z	Nudeln AW,F,Z	Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Ajvar AW,AG,I,J,Z,3 Sauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Weißkraut J,Z,2,3		
Salatteller	Salatteller B,Z,6 Brötchen AW,AR,A G,Z	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,I,M,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller AW,B,Z Brötchen AW,AR,A G,Z	Salat B,F,G,Z,2 Brötchen AW,AR,A G,Z		
Sonderkost	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Kartoffeln Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce D,Z	Linse mit G,M,Z,2,3,7	Nudeln mit Rinderbraten Z,3	Hühnerfleisch mit Assemit Z

Allergene	Zusatzstoffe:			
/ Gluten, Weizen	F	Eier	K P	
/ Gluten, Roggen	G	Senf	A Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
/ Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	K Schalenfrüchte	Wir weisen keine und Spuren von Allergenen aus.
/ Gluten, Hafer	I	Soja	M C	
/ Gluten, Dinkel	J	Sellerie	K Schalenfrüchte, Walnüsse	1
/ Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L Erdnüsse	2
/ Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M Schwefeldioxid + Sulfite	3
/ Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N Lupine	4
/ Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse		5
				6
				7
				8
				9

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.