



# Erwachsenen-Speiseplan KW 21/2025

	Montag 19.05.2025	Dienstag 20.05.2025	Mittwoch 21.05.2025	Donnerstag 22.05.2025	Freitag 23.05.2025	Samstag 24.05.2025	Sonntag 25.05.2025		
<b>Suppe</b>	Markerbsencremesuppe 	Maisgrießsuppe 	Markklößchensuppe 	Kartoffelcremesuppe 	Grünkerncremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Gurkensalat 	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Chili con carne mit Reis 	Paniertes Putenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken 	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce 		
<b>Gold Menü</b>	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 	Frikadelle mit Bratensauce, Schupfnudeln und grünen Bohnen 	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis 	Cordon Bleu mit Bratensauce, Krokette und Blattsalat 	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat 	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 		
<b>Pasta / Auflauf</b>	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat 	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat 	Spaghetti mit Rucola-Spinat-Pestosauce 	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat 	Käsespätzle und Gurkensalat 	 <p><b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b></p> <p><b>hunger@beerschwinger-menueservice.de</b> <b>www.beerschwinger-menueservice.de</b></p> <p><b>Wochenend &amp; Feiertagessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</b></p> <p><b>Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</b></p>			
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern und Erbsenpüree 	Nudeln mit Tomatensauce, geriebenem Hartkäse und Farmersalat 	Sojageschnitzeltes mit Asiagewürze, Ananas und Bulgur 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 				
<b>Salatteller</b>	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 	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen 				
<b>Sonderkost</b> (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch und Eifrei))	Rindergeschnitzeltes mit Brokkoli und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 			Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 

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 21 19.05.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Markerbenscr eme- suppe AW,AG,I,J,Z	Maisgri eßsupp e AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Markklößchen AW,F,Z	Z Kartoffelcrem esuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Grün kern crem AW,AD,B,J,Z	Gemüsecrem esuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecr emesuppe AW,AG,I,J,Z,3
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbru stfilet Z Cremige Remoul AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce  Nudeln AW,F,Z  Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Seelach stfilet AW,D,Z Remoul AG,F,G,J,Z,8 adensa uce  Kartoffe Z In Farmer AW,F,J,Z,2,3 salat	Linsen  Spätzle  Putensaiten  G,Z,2,3,7	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3  AW,F,Z  Z G,Z,2,3,7	Chili con carne AW,AG,B,Z,3  Reis Z  Kartof B,Z,3 ffeln	Geflü gelsc hnitz AW,F,Z  Kart ten Karto B,Z,3 ffeln	Spitzkohl- Kartoffeleinto pf mit Pastinaken  Spinatknöd el Champigno ns in Cremesauc
<b>Gold Menü</b>	Meerrettichsa uce AW,AG,I,J,M,Z,3,5  Kartoffeln Z  Rote-Bete- Salat M,Z,3,8  Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Bratens auce AW,AG,B,I,J,Z Schupf nudeln Grüne Z Bohnen	Duftreis Z  Rucola-Spinat-Pest osauce Z,2,3	Z  Kroketten B,Z  Blattsalat Z  Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z  Blattsalat Z  Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	AW,AG,I,J,Z Kräut ersa Karto ffeln Gurk Z,2 ensal at  Gurk Z,2 ensal at  Kaiserschma AW,B,F,Z rm ohne  Kart ten AW,Z	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z  Spätzle AW,F,Z  Rohkostsalat J,Z,2,3	Gemüse in AW,J,Z,3 Cremesauc Kartoffelpü B,Z,3 ree
<b>Pasta / Auflauf</b>	Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Nudel- Pilzofan Farmer AW,F,J,Z,2,3 salat	Rucola-Spinat-Pest osauce Z,2,3	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z  Blattsalat Z  Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurk Z,2 ensal at  Kaiserschma AW,B,F,Z rm ohne  Kart ten AW,Z		
<b>Vegetaris ch</b>	Kartoffel- Frischkäs e- B,Z	Tomate nsauce Ger. B,Z Hartkä Farmer salat AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnetzelt es mit Asiagemüse und Ananas Bulgur AW,AG,B, I,J,Z AW,Z	Kaiserschma AW,B,F,Z rm ohne  Kart ten AW,Z	Kart ten AW,Z		
<b>Salatteller</b>	Salatteller B,M,Z,2,3,5  Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5  Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salattell er Dressin g B,F,G,J,M,Z,1,3,5  Brötche n AW,AR,A,G,Z	Salatteller  Brötchen  AW,AR,A G,Z	Salatteller B,F,G,Z,2  Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salat teller Brötc hen AW,AR,A,G,Z		
<b>Sonderko st</b>	Rindergesch netzelt es mit Brokkoli und Z	Nudeln Z mit	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, D,Z	Hähn chen brust Z	Gemüseeeinto of mit J,Z,3	Hähnchenb rust mit Bratensauc

Allergene	Zusatzstoffe:
/	K
/ Gluten, Weizen	P
/ Gluten, Roggen	A Schalenfrüchte, Paranüsse
/ Gluten, Gerste	Z Wir weisen keine
/ Gluten, Hafer	K Schalenfrüchte, Pistazien
/ Gluten, Dinkel	P
/ Milch, Laktose	I
/ Weichtiere	K Schalenfrüchte
	M
	C
	Macademia-, Queenslandnüsse
	Obst gewachst, vor Verzehr
	4
	mit Geschmacksverstärker
	Sellerie
	K Schalenfrüchte, Walnüsse
	W
	5
	geschwefelt
	Schalenfrüchte, Mandeln
	L Erdnüsse
	6
	geschwärzt
	Schalenfrüchte, Haselnüsse
	M Schwefeldioxid + Sulfit
	7
	mit Phosphat
	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
	N Lupine
	8
	mit Süßungsmittel
	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.