









































Erwachsenen-Speiseplan KW 22/2025

	Montag 26.05.2025	Dienstag 27.05.2025	Mittwoch 28.05.2025	Donnerstag 29.05.2025	Freitag 30.05.2025	Samstag 31.05.2025	Sonntag 01.06.2025
Suppe	Champignoncremesuppe 	Markerbsencremesuppe 	Linsensuppe 	Gemüsecremesuppe 	Currycremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Nudeln 	Geflügel-Köttbullar mit Bratensauce, Reis und Chinakohl 	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Gurkensalat 	Semmelknödel mit Champignoncremesauce und Rohkostsalat 	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, Karotten und Kartoffelpüree 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln 	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree 
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Rinderbraten mit Bratensauce, Nudeln und Chinakohl 	Putenschnitzel natur mit Nudeln, Pestosauce und Gurkensalat 	Schweineschnitzel natur mit Eierknöpfe, Champignoncremesauce und Rohkostsalat 	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen 	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen 	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree 
Pasta / Auflauf	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat 	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Nudeln und Chinakohl 	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gurkensalat 		Nudeln mit Linsenbolognese 		
Vegetarisch	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Kartoffelrösti mit Julienne-Gemüse und Käse überbacken, dazu Gurkensalat 		Eieromelette mit Senfsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 		
Salatteller	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 		Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen 		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 	Nudeln mit Tomatensauce 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Gaisburger Marsch 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln 



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 22 26.05.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag	
Suppe	Champignon AW,J,Z,3 creme- suppe	Markerb AW,AG,I,J,Z sencrè	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,I,M,Z,3 Gemüsecrem AW,AG,I,J,Z,3 esuppe	Curry AW,AG,I,J,Z,3 crem	Gemüsecrem AW,AG,I,J,Z,3 esuppe	Gemüsecre AW,AG,I,J,Z,3 emesuppe	
Menü 1	Tomaten- AW,AG,I,J,Z,3 Gemüsesauc e Nudeln AW,F,Z	Geflüge AW,F,G,J,Z l- Bratens AW,AG,B,I,J,Z auce Reis Z Chinako Z hlsalat	Rinderbolognese Ger. Hartkäse veg. Gurkensalat Essig/Öl	AW,AG,I,J, Z,3 B,Z Z,2	Champignon AW,Z creme- sauce Rohkostsalat J,Z,2,3	Geflü Z nelro Brate AW,AG,B,I,J,Z nsau- ce Karot AW,Z ten Karto B,Z,3 ffeln	Blumenkohl- AW,B,Z Käse- Gemüse in AW,J,Z,3 Cremesauce Kartoffeln Z	Gemüsestr AW,B,F,J,Z udel Bratensauc AW,AG,B,I,J,Z e Kartoffelpü B,Z,3 ree
Gold Menü	Erbisen in AW,AG,J,Z Cremesauce Kartoffelpüree B,Z,3	Bratens AW,AG,B,I,J,Z auce Nudeln AW,F,Z Chinako Z hlsalat	Pestosauce AW,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Eierknöpfle AW,F,Z Champignon AW,Z creme- sauce Rohkostsalat J,Z,2,3	Brötchen AW,AR,A G,Z hen	Eintopf mit AW,AG,B,I,J,Z Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln Brötchen AW,AR,A G,Z	Bratensauc AW,AG,B,I,J,Z e Mischgemü AW,J,Z,3 se Kartoffelpü B,Z,3 ree
Pasta / Auflauf	Tomatensauc AW,AG,I,J,Z,3 e Karottensalat Z,2	Nudeln AW,F,Z Chinako Z hlsalat Essig- AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Öl	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2		Linse AW,AG,G,I,J,M,Z,3 nbol		
Vegetarisch	Nuggets veg. AH,I,Z	Kirsche AW,F,Z	Kartoffelrösti mit Julienne- Gemüse Gurkensalat Essig/Öl	B,J,Z Z,2		Eier B,F,Z Rote- M,Z,3,8 Bete-		
Salatteller	Salatteller AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salattell AW,B,Z er Dressin B,F,G,J,M,Z,1,3,5 g	Salatteller Dressing	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M, Z,1,3,5		Salat B,M,Z,2,3,5 teller Dres B,F,G,J,M,Z,1,3,5 sinn Brötchen AW,AR,A G,Z hen		
Sonderkost	Seelachsfilet D,Z mit Currysauce, Karotten und Reis	Hähnch Z enbrust mit Bratens auce,	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Buntes J,Z,3 Gemüsecurry mit Reis	Gais J,Z,3 hurn	Hühnerfrikas Z see mit Erbsen und Reis-	Rinderbrat Z en mit Bratensauc e, Karotten- Erbsen-

Allergene					Zusatzstoffe:		
/			K				
/ Gluten, Weizen	F	Eier	P				
/ Gluten, Roggen	G	Senf	A Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff
/			K Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff
/ Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	P				
/			I				
/ Gluten, Hafer	I	Soja	K Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel
/			M				
/ Gluten, Dinkel	J	Sellerie	C				
/			Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker
/ Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	K Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
(Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	W				
/ Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	L Erdnüsse			6	geschwärzt
/ Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse	M Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
			N Lupine			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.