

Erwachsenen-Speiseplan KW 23/2025

	Montag 02.06.2025	Dienstag 03.06.2025	Mittwoch 04.06.2025	Donnerstag 05.06.2025	Freitag 06.06.2025	Samstag 07.06.2025	Sonntag 08.06.2025		
Suppe	Zwiebelsuppe 	Tomatencremesuppe 	Karottencremesuppe 	Stüßkartoffelcremesuppe 	Kichererbsencurry-cremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Reis 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karottensalat 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat 	Rinderfrikadelle mit Kohlabi- Gemüse, leicht gebunden und Kartoffelpüree 	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce 	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 		
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte mit Ajvar-Rinderhackfleischsauce und Nudeln 	Lebergeschnetzeltes "sauer" mit Kartoffelpüree und Blattsalat 	Schweinegulasch mit Eierknöpfele und Karottensalat 	Putenschnitzel mit süßsaurer Sauce, Duftreis und Chinakohlsalat 	Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelsalat und Gurkensalat 	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce 	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 		
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat 	Gemüselasagne mit Cremesauce und Karottensalat 	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohlsalat 	Nudeln mit Gemüstreifen und Champignoncremesauce 	 <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 & Feiertagessen 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	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen 	Brotauflauf mit Gemüse und Tomatensauce, dazu Blattsalat 	Warmer Grießbrei mit Pfirsichkompott 	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille-Gemüsesauce 	Gemüse-Köttbullar mit Kohlrabi-Gemüse, leicht gebunden und Kartoffelpüree 				
Salatteller	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 	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 				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 			Linsen mit Nudeln und Putensaiten 	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli 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, Früchtequark....

Allergene und Zusatzstoffe

KW 23 02.06.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Pfingstsonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Tomate AW,AG,I,J, Z,3 creme	Karottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme AW,Z creme-suppe	Kich AW,J,Z,3 ererb	Gemüsecreme AW,AG,I,J, Z,3 esuppe	Gemüsecreme AW,AG,I,J, Z,3 esuppe
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Spargel, Reis Z AW,AG,I,J, Z,3	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensa G,Z,2,3,7 iten	Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Karottensalat Z,2	Pan. AW,F,Z,7 Schweinesch Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Chinakohlsalat Z	Kohlrabi gedäht Kartoffeln B,Z,3	Kaisergemüse AW,Z Cremesauce AW,AG,I,J, Z	Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch Nudeln AW,F,Z AW,AG,I,J, Z,3	Kartoffeln mit Blattsalat Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Eierknöpfe Karottensalat Z,2	Süß-saure Sauce Duftreis Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing AW,I,M,Z, 3 Z	Bratenudeln mit Gurkensaft Kartoffeln Nudeln Rohkostsalat AW,AG,B, I,J,Z G,M,Z,2,3 Z,2 AW,F,Z	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce Nudeln Rohkostsalat J,Z,2,3 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z	Bratensauce Spätzle Rohkostsalat AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüsemaul Taschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat G,M,Z,2,3 AW,F,J,Z J,Z	Vollkornnudeln mit Blattsalat Essig-Öl Dressing AW,Z AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gemüselasagne Cremesauce Karottensalat Z,2 AW,B,F,J, Z AW,AG,I,J, Z	Thunfisch-Tomatensauce Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing AW,AG,D, I,J,Z,3 AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Nudelempig Chinakohlsalat AW,F,J,Z AW,Z		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Brotauflauf mit Tomatensauce Blattsalat Essig-Öl AW,B,F,Z AW,AG,I,J, Z,3 AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Pfirsichkompott Z	Gemüse-Weizenküchli Ratatouille AW,AG,B, F,I,J,Z AW,AG,I,J, Z,3	Kohlrabi Kartoffeln ffeln AW,Z B,Z,3		
Salatteller	Dressing Brötchen AW,AR,A G,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing Brötchen AW,AR,A G,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Brötchen	Brötchen AW,AR,A G,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller Dressing sing AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Kartoffeln Z Z	Gemüse mit Kartoffeln J,Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Kartoffeln D,Z	Nudelempig Chinakohlsalat AW,Z in mit	Linsen mit Nudeln und G,M,Z,2,3, 7	Rindergeschmetzeltes mit Kartoffeln Z

Allergene					Zusatzstoffe:		
/							
/ Gluten, Weizen	F	Eier	A Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff
/ Gluten, Roggen	G	Senf	K Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff
/							
/ Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	K Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel
/							
/ Gluten, Hafer	I	Soja	Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker
/							
/ Gluten, Dinkel	J	Sellerie	K Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
/							
/ Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L Erdnüsse			6	geschwärzt
/							
/ Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M Schwefeldioxid + Sulfit			7	mit Phosphat
/							
/ Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N Lupine			8	mit Süßungsmittel
/							
/ Weichtiere	KPE	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.