

















Erwachsenen-Speiseplan KW 11/2026

	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026	Samstag 14.03.2026	Sonntag 15.03.2026		
Suppe	Zwiebelsuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Kichererbsencurry-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 	Schweinsbratwurst auf Cremewirsing und Kartoffeln 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat 	Rinderfrikadelle mit Bayrisch Kraut und Kartoffelgratin 	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓		
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar-Rinderhackfleisch-Sauce mit Fusilli 	Rindergeschnetztes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat 	Kabeljau auf Linsen-Chili mit Reis 	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 	Schweinegulasch mit Eierknöpfele und Bauernsalat 	Hähnchengeschnetztes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat 	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 		
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis ✓	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat ✓	Hörnchennudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Karottensalat 	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout ✓	 <p>Beerschwinger Menüservice</p> <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menuservice.de www.beerschwinger-menuservice.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	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen ✓	Gemüsestrudel mit heller Kräutersauce und Blumenkohl-Karotten-Püree ✓	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly ✓	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi 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))	Sojageschnetztes mit Karotten und Reis ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 	Nudeln mit Champignonsauce ✓			Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Rindergeschnetztes mit Blumenkohl und Kartoffeln 

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 11 09.03.-15.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,I,Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I, Z	Karottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,B, I,I,Z Z Reis	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle Z,2,3 Geflügelsaiten	Wirsing in Cremesauce AW,AG,I, J,Z Kartoffeln Z	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Karottensalat Z,2	Bayrisch Kraut AW,M,Z,3 Kartoffelgratin B,Z	Kaisergemüse Z Cremesauce AW,AG,I, J,Z	Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch AW,AG,I,J, Z,3 Fusilli Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Kabeljau D,Z Linsen-Chili veg. AW,AG,I, J,Z,3 Reis Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Bauernsalat Z	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust G,J,Z,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Kichererbsen-Gemüse-Curry AW,J,Z,3 Reis Z	Gemüselasagne AW,B,F,J, Z Cremesauce AW,AG,I, J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hörnchennudeln AW,F,Z Thunfisch-Tomaten- sauce AW,AG,D, I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Bandnudeln AW,F,Z Pilz-Gemüse-Ragout AW,AG,I, J,Z,3		
Vegetarisch		Helle Kräutersauce AW,AG,I, J,Z	Pfirsichkompott Z	Ratatouille AW,AG,I, J,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden Kartoffelpüree B,Z,3		
Salatteller	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A	Salatteller B,M,Z,2,3, 5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 Dressing B,F,G,J,M,		
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macademia-, Queenslandnüsse	
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse	
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite	
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine	
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse			

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
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.