

Erwachsenen-Speiseplan KW 12/2026

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026		
Suppe	Kohlrabicremesuppe ✓	Flädlesuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
Menü 1	Gyros mit Joghurdip Reis und Weißkrautsalat 	Cannelloni Carne in Tomatensauce und Gurkensalat 	Seelachs im Backteig mit Mayonnaise-Joghurt-Dip und Kartoffelsalat 	Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, Hörnchennudeln und Blattsalat 	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat 	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen ✓	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat ✓		
Gold Menü	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat 	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat 	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse 	Putengulasch mit Spätzle und Blattsalat 	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis 	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler 	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 		
Pasta / Auflauf	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse ✓	Fusilli mit Linsenbolognese und Gurkensalat ✓	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne, Käse, dazu Tomatensauce und Blattsalat ✓	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Hörnchennudeln ✓	Spaghetti mit Käsesauce 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	Erbseintopf mit Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Petersilien-Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓	Warmer Schokomilchreis mit kaltem Birnenkompott ✓	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln ✓	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Karottensalat ✓				
Salatteller	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 ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen ✓				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Gemüseintopf mit Kartoffeln ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 			Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	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, Früchtequark....

Allergene und Zusatzstoffe

KW 12 16.03.-22.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Flädle AW,B,F,Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Gyros vom Schwein AW,AG,B,I,J,Z Joghurt dip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Mayonnaise-Joghurt-Dip AG,B,F,G,J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Schweineschnitzel nat. Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Hörnchennudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Karottensalat Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,AG,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Geflügelbratwurst Z Curry- Ketchup-Sauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln geb. Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Rinderrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Tilapiafilet natur D,Z Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z Gemüse-Wildreis Z	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseier AW,F,Z,2,3,7	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Fusilli Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z Blattsalat Z	Gemüsegulasch AW,AG,I,J,Z,3 Hörnchennudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Karottensalat Z,2		
Vegetarisch	Brötchen AW,AR,AG,Z	Petersilien-Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Kaltes Birnenkompott Z	Kartoffeln Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Karottensalat Z,2		
Salatteller	Brötchen AW,AR,AG,Z	Brötchen AW,AR,AG,Z	Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Brötchen AW,AR,AG,Z		
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 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		Macadamia-, 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.