
















# Erwachsenen-Speiseplan KW 13/2026

	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2026	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026	Samstag 28.03.2026	Sonntag 29.03.2026		
<b>Suppe</b>	Käsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Linsensuppe ✓	Spinatcremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
<b>Menü 1</b>	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 	Hähnchenroulade mit cremiger Bratensauce, Hörnchennudeln und Karottensalat 	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln 	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓		
<b>Gold Menü</b>	Schweinegulasch mit Kartoffelbällchen und gedämpftem Kohlrabi 	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln 	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat 	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree 	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 	Rinderroulade mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 		
<b>Pasta / Auflauf</b>	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese ✓	Linsenlasagne mit Cremesauce und Karottensalat ✓	Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce, dazu Chinakohlsalat ✓	Käsespätzle und Farmersalat ✓	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce ✓	 <p><b>Tel: 0711 / 65 69 63 37</b> <b>Fax: 0711 / 65 69 63 39</b></p> <p><a href="mailto:hunger@beerschwinger-menuservice.de">hunger@beerschwinger-menuservice.de</a> <a href="http://www.beerschwinger-menuservice.de">www.beerschwinger-menuservice.de</a></p> <p><b>Wochenend &amp; Feiertagsessen 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>	Gemüsestrudel mit Ratatouille-Gemüse ✓	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Karottensalat ✓	Süßer Brotauflauf, dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack und Apfelmus ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten-Couscous ✓	Chili sin Carne mit Reis ✓				
<b>Salatteller</b>	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 ✓	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen ✓				
<b>Sonderkost</b> (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei) ✓)	Linsen mit Nudeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Nudeln mit Tomatensauce ✓			Kartoffelcremesuppe ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat 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 13 23.03.-29.03.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
<b>Suppe</b>	Käsecremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe Grießklößchen	Z AW,B,F,Z	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe	AW,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
<b>Menü 1</b>	Linsen Spätzle Geflügelsaiten	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z Z,2,3	Hähnchenroulade Cremige Bratensauce Hörnchennudeln Karottensalat	B,G,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z,2	Maultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Seelachsfilet pan. Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce Kartoffeln	AW,D,Z AW,Z Z	Königsberger Klopse Kapernsauce Kartoffeln Rote-Bete-Salat	AW,F,G,Z, 3 AW,Z Z M,Z,3,8	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse Eierstich Brötchen	AW,J,Z,3 B,F,Z AW,AR,A G,Z	Gemüse-Weizenküchle Gemüse in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,AG,B, F,I,J,Z AW,J,Z,3 B,Z,3
<b>Gold Menü</b>	Schweinegulasch Kartoffelbällchen Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,AG,B, I,J,Z B,F,Z AW,Z	Schlemmerfilet Bordelaise Spinat in Cremesauce Kartoffeln	AW,D,Z Z Z	Hähnchenschnitzel nat. Bratensauce Spätzle Chinakohlsalat	I,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,F,J,Z, 2,3	Rindergeschneitztes Kartoffelknödel Farmersalat	AW,AG,B, I,J,Z Z AW,F,J,Z, 2,3	Hähnchenschnitzel paniert Erbsen Kartoffelpüree	AW,Z,7 Z B,Z,3	Hackbraten (Rind/Schwein) Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,F,G,J, Z,3 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Rinderroulade Bratensauce Grüne Bohnen Kartoffelpüree	AW,AG,B, G,I,J,Z,2 AW,AG,B, I,J,Z Z B,Z,3
<b>Pasta / Auflauf</b>	Spaghetti Soja-Gemüsebolognese	AW,F,Z AW,AG,I,J Z,3	Linsenlasagne Cremesauce Karottensalat	AW,J,Z AW,AG,I,J Z,2	Gemüseaultaschen Tomatensauce Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,F,J,Z AW,AG,I,J Z,3 Z AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Käsespätzle Farmersalat	AW,B,F,Z AW,F,J,Z, 2,3	Fusillipfanne Tomatensauce scharf	AW,B,J,Z AW,AG,I,J Z,3				
<b>Vegetarisch</b>	Gemüsestrudel Ratatouille	AW,B,F,J,Z AW,AG,I,J Z,3	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Süßer Brotauflauf Dessertsauce mit Vanillegeschmack	AW,AR,A G,F,Z B,Z	Sojageschnetzeltes Karotten-Couscous	AW,AG,B, I,J,Z AW,J,Z	Chili sin Carne Reis	AW,AG,B, I,J,Z,3 Z				
<b>Salatteller</b>	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A	Salatteller Dressing	B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller Dressing	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 B,F,G,J,M,	Salatteller Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A				
<b>Sonderkost</b>	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,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 angossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.