

Erwachsenen-Speiseplan KW 14/2026

	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026	Samstag 04.04.2026	Sonntag 05.04.2026
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Paprikacremesuppe ✓	Maultaschensuppe ✓	Käsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse, dazu Ajvarsauce, wilde Kartoffeln und Farmersalat 🐄	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat 🐄	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Bulgur und Blattsalat 🐄	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Geflügelsaiten und Brötchen 🐄	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffeln ✓	Erbseintopf mit vegetarischem Würstchen ✓	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenragout in Champignoncremesauce, Polenta und Farmersalat 🐄	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin 🐄	Lachslasagne mit heller Kräutersauce und Blattsalat 🐟	Schweinehaxe mit Bratensauce, Kohlrabi und Semmelknödel 🐷	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln 🐟	Putengulasch mit Paprika und Fusilli 🐔	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Spätzle 🐄
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese ✓	Bandnudeln mit Gemüstreifen, Grana Padano und Pestosauce ✓	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Blattsalat 🐄	Bandnudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern, dazu Karottensalat ✓			
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus ✓	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis ✓	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis ✓	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Karottensalat ✓			
Salatteller	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 ✓			
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐄	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 🐟	Erbseintopf mit Wurzelgemüse ✓	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 🐄



Tel: 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Wochenend & Feiertagsessen 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, Früchtequark....

Allergene und Zusatzstoffe

KW 14 30.03.-05.04.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Karfreitag		Samstag		Ostersonntag	
Suppe	Markersbensencremesuppe	AW,AG,I,J .Z	Paprikacremesuppe	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsebrühe Sünnenmaultaschen var.	Z AW.F.J.Z	Käsecremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Rinderhacksteak gef. mit Rahmfrischkäse	AW,B,F,I,Z	Gyros vom Schwein	AW,AG,B, I,J,Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Klarer Kartoffel- Karotteneintopf	AW,Z	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte	AW,AG,Z	Erseneintopf	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsestrudel	AW,B,F,J, Z
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J .Z,3	Tzatziki	AG,B,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J .Z,3	Geflügelsaiten	Z,2,3	Spinat in Cremesauce	Z	vegetarischer Hotdog	F,Z,1	Karotten in Cremesauce	AW,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Reis	Z	Bulgur	AW,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Kartoffeln	Z			Kartoffelpüree	B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenragout	AW,AG,B, I,J,Z,3	Rinderrikadelle	AW,F,Z	Lachslasagne	AW,B,D,F, Z	Schweinehaxe ca. 180g	Z,7	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Putengulasch	AW,AG,B, I,J,Z	Rinderbraten	Z
	Polenta aus Maisgrieß	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J .Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce	AW,Z	Fusilli	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Grüne Bohnen	Z	Blattsalat	Z	Kohlrabi	AW,Z	Kartoffeln	Z	Karotten in Cremesauce	AW,Z		
Pasta / Auflauf	Ravioli veg.	AW,B,Z	Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Grana Padano und Pestosauce	AW,B,F,I,J .Z,2,3	Spaghetti	AW,F,Z	Bandnudeln	AW,F,Z						
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J .Z,3			Rinderbolognese	AW,AG,I,J .Z,3	Pilzcremesauce mit Kräutern	AW,AG,I,J .Z, Z,2						
					Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Karottensalat							
					Blattsalat	Z								
Vegetarisch	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Frühlingsrolle veg.	AW,F,I,Z	veg. gefüllte Paprikahälfte	AW,B,Z,2	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z						
			Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z, 3	Reis	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z Z,2						
							Karottensalat							
Salatteller	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2						
	Dressing	B,F,G,J,M,	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5						
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Erseneintopf mit Wurzelmüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten,Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

Zusatzstoffe:

Z	Wir weisen keine und Spuren von Allergenen aus.	1	mit Farbstoff
		2	mit Konservierungsstoff
		3	mit Antioxidationsmittel
	Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker
		5	geschwefelt
		6	geschwärzt
		7	mit Phophat
		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.