

Erwachsenen-Speiseplan KW 16/2026

	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	Brokkolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln	Kartoffelcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat	Cremiger Kartoffeleintopf mit Geflügelsaiten und Brötchen	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel
Gold Menü	Putengeschnitzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat	Schweinegulasch mit Spätzle und Blattsalat	Gebrautes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat	Erbseintopf mit Debrecziner	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle
Pasta / Auflauf	Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüsesauce	Spaghetti mit Sojabolognese und Gurkensalat	Gemüsecurry mit Makkaroni	Vegetarische Tortellini mit all arrabiata Sauce, Endiviensalat	Linsenlasagne mit Cremesauce und Karottensalat	<div style="text-align: center;">  <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> </div>	
Vegetarisch	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Polenta mit Grillgemüse und Hirtenkäsewürfel	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat		
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))	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Kartoffelcremesuppe	Buntes Gemüsecurry mit 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 16 13.04.-19.04.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe	AW,AG,J,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Schweinebraten	AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügelbratwurst	Z	Kartoffeleintopf	AW,B,J,Z,3	Fleischkäse	AW,AG,B,I,J,Z,2,3	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Champignons in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B,I,J,Z,3	Geflügelsaiten	Z,2,3	Zwiebelsauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Semmelknödel	AW,F,Z
	Semmelknödel	AW,F,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3		
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z								
Gold Menü	Putengeschnitzeltes	AW,AG,B,I,J,Z,7	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinegulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Hokifilet gebr.	AW,B,D,G,Z	Cevapcici vom Rind	AW,F,G,I,Z	Erbseintopf	AW,AG,I,J,Z,3	Schweinebraten	AW,AG,B,I,J,Z
	Eierknöpfe	AW,F,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Debrecziner	G,J,Z,1,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffelgratin	B,Z	Blattsalat	Z			Reis	Z			Spätzle	AW,F,Z
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G								
Pasta / Auflauf	Bandnudeln	AW,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Gemüsecurry	AW,J,Z,3	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Linsenlasagne	AW,J,Z				
	Ratatouille	AW,AG,I,J,Z,3	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Makkaroni	AW,F,Z	all arrabbiata Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z				
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Endiviensalat	Z	Karottensalat	Z,2				
Vegetarisch	Grießbrei	AW,B,Z	Grillkäse pan.	AW,B,Z	Polenta aus Maisgrieß	Z	Eieromelette	B,F,Z	Falafelbällchen	AW,Z				
					Grillgemüse mit Hirtenkäse	Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z				
									Karottensalat	Z,2				
Salatteller	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3				
	Dressing	B,F,G,J,M	Dressing	B,F,G,J,M	Dressing	B,F,G,J,M	Brötchen	AW,AR,AG,Z	Brötchen	AW,AR,AG,Z				
Sonderkost	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Kartoffelcremesuppe	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Erbseintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	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		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.