


# Erwachsenen-Speiseplan KW 17/2026

	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026		
<b>Suppe</b>	Markerbsencremesuppe ✓	Maisgrießsuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Grünkerncremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat 🐔	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Gurkensalat 🐟	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Chili con carne mit Reis 🐮	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 🐔	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken ✓	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce ✓		
<b>Gold Menü</b>	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 🐮	Frikadelle mit Bratensauce, Schupfnudeln und Bayrisch Kraut 🐷	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis 🐷	Cordon Bleu mit Bratensauce, Kroketten und Blattsalat 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐟	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐷	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐷		
<b>Pasta / Auflauf</b>	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese ✓	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Gurkensalat ✓	Spaghetti mit Rucola-Spinat-Pestosauce ✓	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat ✓	Käsespätzle und Farmersalat ✓	 <p><b>Beerschwinger Menüservice</b></p> <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p><a href="mailto:hunger@beerschwinger-menueservice.de">hunger@beerschwinger-menueservice.de</a> <a href="http://www.beerschwinger-menueservice.de">www.beerschwinger-menueservice.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>	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, dazu Karotten-Pastinaken-Püree ✓	Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Gurkensalat ✓	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree ✓				
<b>Salatteller</b>	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 ✓				
<b>Sonderkost</b> (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟			Gemüseintopf mit Kartoffeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔

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 17 20.04.-26.04.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Markersbrenncremesuppe AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Fusilli AW,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffeln Z,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken AW,AG,J,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3
<b>Gold Menü</b>	Siedfleisch AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Kartoffeln Z	Frikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Schupfnudeln AW,B,F,Z Bayrisch Kraut AW,M,Z,3	Schweinefleisch-C urry AW,AG,B,I,J,Z Duftreis Z Kroketten B,Z	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z	Kasseler Z,2,3,7 Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Pasta / Auflauf</b>	Ravioli veg. AW,B,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Gemüse AW,B,F,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Spaghetti AW,F,Z Rucola-Spinat-Pestosauce Z,2,3	Gnocchi AW,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z,Z Blattsalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3		
<b>Vegetarisch</b>	Kartoffel-Frischkäse- Tasche B,Z	Hörnchennudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asiangemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Karotten ged. AW,Z		
<b>Salatteller</b>	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Salatteller B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M	Salatteller AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 Brötchen AW,AR,AG,7	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5		
<b>Sonderkost</b>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 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.