














Erwachsenen-Speiseplan KW 18/2026

	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
Suppe	Champignoncremesuppe ✓	Markerbsencremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Kartoffel-Spinat-Cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln 	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Chinakohlsalat 	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat 	Nürnberger Bratwürstle auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Bandnudeln mit Curry-Kokos-Gemüse ✓	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln ✓	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen und Cremesauce, dazu Kartoffelpüree 	Rinderbraten mit Bratensauce, Fusilli und Chinakohlsalat 	Hähnchenroulade mit Gemüseris, Pestosauce und Gurkensalat 	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen 	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfe und Blattsalat 	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen 	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree 
Pasta / Auflauf	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat ✓	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Fusilli und Chinakohlsalat ✓	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gurkensalat ✓	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese ✓			
Vegetarisch	Vegetarische Nuggets mit Erbsen und Cremesauce, dazu Kartoffel ✓	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack ✓	Röstiecken mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Gurkensalat ✓	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln ✓			
Salatteller	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))	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 



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

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

Wochenend & Feiertagessen 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 18 27.04.-03.05.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Tag der Arbeit		Samstag		Sonntag	
Suppe	Champignoncreme- suppe	AW, J, Z, 3	Markbrenncremesuppe	AW, AG, I, J Z	Tomatencremesuppe	AW, AG, I, J Z, 3	Kartoffel-Spinat-Cremesuppe	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	Tomaten- Gemüsesauce	AW, AG, I, J , Z, 3	Schweinegeschnet zeltles mit Champignons	AW, AG, B, I, J, Z, 3	Rinderbolognese	AW, AG, I, J , Z, 3	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g	Z	Curry-Kokos-Gemüse	AW, AG, I, J , Z, 3	Blumenkohl-Käse- Medaillon	AW, B, Z	Gemüestrudel	AW, B, F, J, Z AW, AG, B, I, J, Z
	Bandnudeln gegart	AW, F, Z	Reis	Z	Ger. Hartkäse	B, F, Z, 1, 2	Sauerkraut	AW, Z, 3	Kartoffelpüree	B, Z, 3	Gemüse in Cremesauce	AW, J, Z, 3	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z
			Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2					Kartoffeln	Z	Kartoffelpüree	B, Z, 3
			Essig-Öl Dressing	AW, AG, G, I, J, M, Z, 3										
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet	Z	Rinderbraten	Z	Hähnchenroulade	B, G, Z	Gaisburger Marsch	J, Z, 3	Schweineschnitzel nat.	Z	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten	AW, AG, B, I, J, Z	Rinderhackbraten	G, J, Z
	Erbsen	Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Gemüsereis	J, Z	Spätzle	AW, F, Z					Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z
	Cremesauce	AW, AG, I, J , Z	Fusilli	AW, Z	Pestosauce	AW, Z, 2, 3	Brötchen	AW, AR, A G, Z	Cremige Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z			Mischgemüse	AW, J, Z, 3
	Kartoffelpüree	B, Z, 3	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2			Eierknöpfe	AW, F, Z	Brötchen	AW, AR, A G, Z	Kartoffelpüree	B, Z, 3
			Essig-Öl Dressing	AW, AG, G										
Pasta / Auflauf	Cannelloni veg.	AW, B, F, Z	Gemüsegulasch aus Tomaten	AW, AG, I, J , Z, 3	Kartoffel-Spinat-Auflauf	B, Z	Hörnchennudeln	AW, F, Z						
	Tomatensauce	AW, AG, I, J , Z, 3	Fusilli	AW, Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2	Linsenbolognese	AW, AG, G, I, J, M, Z, 3						
	Karottensalat	Z, 2	Chinakohlsalat	Z										
Vegetarisch	Nuggets veg.	AH, I, Z	Kirschenmichel	AW, F, Z, 3	Röststecken	Z	Eieromelette	B, F, Z						
	Erbsen	Z	Dessertsauce mit Vanilleeoeschmack	B, Z	Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce	AW, Z	Spinat in Cremesauce	Z						
	Kartoffeln	Z			Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2								
Salatteller	Salatteller	B, Z, 6	Salatteller	B, M, Z, 2, 3, 5	Salatteller	AW, AG, B, F, G, J, M, Z, 3	Salatteller	AW, B, Z						
	Dressing	B, F, G, J, M,	Brötchen	AW, AR, A G, Z	Brötchen	AW, AR, A G, Z	Dressing	B, F, G, J, M,						
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce	Z, 3	Karottengulasch mit Polenta	Z, 3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z, 3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J, Z, 3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J, Z, 3	Kartoffelcremesuppe	Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	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

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
KMC	Schalenfrüchte	
	Macadamia-, Queenslandnüsse	
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
L	Erdnüsse	
M	Schwefeldioxid + Sulfite	
N	Lupine	

Wir weisen keine
und Spuren von Allergenen aus.

Obst gewachst, vor Verzehr

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
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.