


Erwachsenen-Speiseplan KW 19/2026

	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026		
Suppe	Zwiebelsuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Kichererbsencurry-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 🐔	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Brötchen 🐷	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat 🐷	Rinderfrikadelle mit Pilz-Gemüse-Ragout und Kartoffelgratin 🐮	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓		
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar-Rinderhackfleisch-Sauce mit Fusilli 🐮	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat 🐮	Seelachsfilet natur auf Linsen-Chili mit Reis 🐟	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 🐔	Schweinegulasch mit Eierknöpfele und Bauernsalat 🐷	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat 🐔	Gefüllte Kalbsbrust mit bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐮		
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis ✓	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat ✓	Hörnchennudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Karottensalat 🐟	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout ✓	 <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.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>			
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen ✓	Gemüsestrudel mit heller Kräutersauce und Blumenkohl-Karotten-Püree ✓	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly ✓	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree ✓				
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 ✓	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen ✓				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese 🐮	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔	Nudeln mit Champignonsauce ✓			Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl 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 19 04.05.-10.05.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe	AW,AG,B, I,I,Z	Blumenkohlcremesuppe	AW,AG,I,J Z	Kartottencremesuppe	AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis	AW,AG,B, I,I,Z Z	Linsen Spätzle Geflügelsaiten	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Z,2,3	Zwiebelsauce Kartoffelsalat Brötchen	AW,AG,B, I,J,Z G,M,Z,2,3 AW,AR,A G,H,Z	Pan. Schweineschnitzel Bratensauce Spätzle Karottensalat	AW,F,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z,2	Pilz-Gemüse-Ragout Kartoffelgratin	AW,AG,I,J Z,3 B,Z	Kaisergemüse Cremesauce	Z AW,AG,I,J Z	Senfsauce Kartoffeln Rohkostsalat	AW,AG,G, I,J,Z Z J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte Ajarsauce mit Rinderhackfleisch Fusilli	AW,B,Z,2 AW,AG,I,J Z,3 AW,Z	Rindergeschnetzeltes Kartoffelknödel Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,B, I,J,Z Z Z AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Linsen-Chili veg. Reis	AW,AG,I,J Z,3 Z	Hähnchenschnitzel nat. Süß-saure Sauce Duftreis Karottensalat	I,Z AW,I,M,Z,3 Z Z,2	Schweinegulasch Eierknöpfle Bauernsalat	AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce Fusilli Rohkostsalat	AW,AG,B, I,J,Z AW,Z J,Z,2,3	Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,AG, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Kichererbsen-Gemüse-Curry Reis	AW,J,Z,3 Z	Gemüselasagne Cremesauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,B,F,J, AW,AG,I,J Z Z,2	Hörnchennudeln Thunfisch-Tomaten- sauce Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,D, I,I,Z,3 Z,2	Bandnudeln gegart Pilz-Gemüse-Ragout	AW,F,Z AW,AG,I,J Z,3				
Vegetarisch			Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J Z	Pfirsichkompott	Z	Ratatouille	AW,AG,I,J Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden Kartoffelpüree	AW,Z B,Z,3				
Salatteller	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	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A				
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	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.