

Erwachsenen-Speiseplan KW 23/2026

	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	Samstag 06.06.2026	Sonntag 07.06.2026
Suppe	Champignoncremesuppe	Kohlrabi-cremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich	Gemüsecremesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Frikadelle mit Bratensauce, Kartoffeln und Kohlrabi in Cremesauce	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Karottensalat	Gemüseschnitzel mit Bratensauce gedämpften Karotten und Kartoffeln	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Spinatspätzle und Gurkensalat	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Blattsalat	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce und Kartoffelsalat dazu ein Brötchen	Schweinesteak mit Paprika-Gemüse-Sauce und Makkaroni	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse	Rindergulasch mit Kartoffelknödel und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat	Spaghetti mit Soja-Gemüse-Ragout	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Paprikacremesauce und Karottensalat		Gebratene Gnocchi mit Champignoncremesauce und Gurkensalat		
Vegetarisch	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat		Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Tomatensauce		
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 Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Linsen mit Nudeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta



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 23 01.06.-07.06.26		Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag	Samstag	Sonntag						
Suppe	Champignoncreme suppe	AW, J, Z, 3	Kohlrabicremesuppe	AW, Z	Gemüsebrühe Eierstich	Z B, F, Z	Gemüsecremesuppe	AW, AG, I, J .Z, 3	Karottencremesuppe	AW, Z	Gemüsecremesuppe	AW, AG, I, J .Z, 3	Gemüsecremesuppe	AW, AG, I, J, Z, 3
	Frikadelle	AW, F, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, M, Z, 3	Hühnerfrikassee mit Erbsen	AW, AG, B, I, J, Z	Gemüseschnitzel	AW, AH, Z	Rindermaultaschen	AW, F, J, Z	Bohnen-Eintopf	AW, J, Z, 3	Kohlroulade veg.	AW, F, I, Z
Menü 1	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Spätzle	AW, F, Z	Reis	Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Gemüsebrühe	J, Z	Brötchen	AW, AR, A G, H, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z
	Kartoffeln	Z	Geflügelsaiten	Z, 2, 3	Karottensalat	Z, 2	Karotten ged.	AW, Z	Kartoffelsalat	G, M, Z, 2, 3			Kartoffelpüree	B, Z, 3
	Kohlrabi in Cremesauce	AW, Z					Kartoffeln	Z						
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinegeschnet zettes mit Champignons	AW, AG, B, I, J, Z, 3	Seelachs nuggets in Petersilienpanade	AW, B, D, G .Z	Hähnchenschnitzel paniert	AW, Z, 7	Schweinesteak	Z	Rinderfrikadelle	AW, F, Z	Rindergulasch	AW, AG, B, I, J, Z
	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z			Paprikacremesauce	AW, AG, I, J .Z, 3	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Paprika-Gemüse-Sauce	AW, AG, I, J .Z, 3	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Kartoffelknödel	Z
	Spinatspätzle	AW, B, F, Z	Spätzle	AW, F, Z	Fusilli	AW, Z	Kartoffelsalat	G, M, Z, 2, 3	Makkaroni	AW, F, Z	Kartoffeln	Z	Rohkostsalat	J, Z, 2, 3
	Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2	Blattsalat	Z	Essig-Öl Dressing	AW, AG, G	Brötchen	AW, AR, A			Mischgemüse	AW, J, Z, 3		
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne	AW, B, F, J, Z	Spaghetti	AW, F, Z	Überbackene Käse-Hörnchennudeln	AW, B, F, Z			Gnocchi	AW, Z				
	Basilikumsauce	AW, Z, 2, 3	Soja-Gemüse-Ragout	AW, I, J, Z, 3					Champignoncreme- sauce	AW, Z				
	Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2			Paprikacremesauce	AW, AG, I, J .Z, 3			Gurkensalat Essig/Öl	Z, 2				
Vegetarisch	Gemüseraispfanne mit Hirtenkäse	B, Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW, B, F, Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW, G, Z			Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu	AW, I, Z				
	Basilikumsauce	AW, Z, 2, 3	Zimt-Zucker	Z	Paprikacremesauce	AW, AG, I, J .Z, 3 Z, 2			Tomatensauce	AW, AG, I, J .Z, 3				
Salatteller	Salatteller	B, Z, 6	Salatteller	B, M, Z, 2, 3, 5	Salatteller	AW, AG, B, F, G, J, M, Z, 3			Salatteller	B, F, G, Z, 2				
	Dressing	B, F, G, J, M, Z, 1, 3, 5	Dressing	B, F, G, J, M	Brötchen	AW, AR, A G, H, Z			Dressing	B, F, G, J, M, Z, 1, 3, 5				
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J, Z, 3	Linsen mit Nudeln	G, M, Z, 3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D, Z	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I, Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z, 3	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		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.