

Erwachsenen-Speiseplan KW 25/2026

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026		
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Maisgrießsuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Spargelcremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat	Wurstsalat mit Brötchen	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Chili con carne mit Reis	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken ✓	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce ✓		
Gold Menü	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Seelachsfilet natur mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensauce, Kroketten und Blattsalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree		
Pasta / Auflauf	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>Beerschwinger Menüservice</p> <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	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, dazu Karotten-Pastinaken-Püree ✓	Bandnudeln mit Tomatensauce und Gurkensalat ✓	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree ✓				
Salatteller	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen ✓				
Sonderkost (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 25 15.06.-21.06.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markersbensencreme- suppe	AW,AG,I,J .Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J .Z	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z,3	Spargelcremesuppe	AW,B,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet	Z	Wurstsalat	AG,G,J,M, Z,2,3,8,7	Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Chili con carne	AW,AG,B, Z,3	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J, Z	Spinatknödel	AW,B,F,Z
	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J .Z			Champignons in Cremesauce	AW,AG,I, J,Z,3
	Fusilli	AW,Z			Geflügelsaiten	Z,2,3			Kartoffeln	Z				
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3												
Gold Menü	Siedfleisch	AW,AG,I,J .M,Z,3,5	Seelachsfilet natur	D,Z	Schweinefleisch-Curry	AW,AG,B, I,J,Z	Cordon Bleu Gefl.	AW,B,J,Z, 1,2	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweinebraten	AW,AG,B, I,J,Z	Kasseler	Z,2,3,7
	Meerrettichsauce	AW,AG,I,J .M,Z,3,5	Ratatouille	AW,AG,I,J .Z,3	Duftreis	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Karotten ged.	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
	Rote-Bete-Salat	M,Z,3,8					Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Rohkostsalat	J,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg.	AW,B,Z	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Gemüse	AW,B,F,J, Z,3	Spaghetti	AW,F,Z	Gnocchi	AW,Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z				
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J .Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Rucola-Spinat-Pest osauce	Z,2,3	Käsesauce	AW,AG,B, I,J,Z Z	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3				
							Blattsalat							
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3						
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse- Tasche	B,Z	Bandnudeln	AW,F,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B, I,J,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z				
			Tomatensauce	AW,AG,I,J .Z,3 Z,2					Karotten ged.	AW,Z				
			Gurkensalat Essig/Öl											
Salatteller	Salatteller	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3, 5				
	Dressing		Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,				
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z												
Sonderkost	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 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.