












# Erwachsenen-Speiseplan KW 27/2026

	Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026	Samstag 04.07.2026	Sonntag 05.07.2026		
<b>Suppe</b>	Zwiebelsuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Kichererbsencurry-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Wurstsalat mit Brötchen 	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat 	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und Wedges 	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓		
<b>Gold Menü</b>	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 Eierknöpfe und Bauernsalat 	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat 	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 		
<b>Pasta / Auflauf</b>	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Makkaroni ✓	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat ✓	Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Karottensalat ✓	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout ✓	 <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-menuservice.de">hunger@beerschwinger-menuservice.de</a> <a href="http://www.beerschwinger-menuservice.de">www.beerschwinger-menuservice.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>	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen ✓	Linsen mit Spätzle ✓	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly ✓	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi 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))	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 27 29.06-05.07.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
<b>Suppe</b>	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
<b>Menü 1</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis	AW,AG,B, I,I,Z Z	Wurstsalat Brötchen	AG,G,J,M, Z,Z,3,8,7 AW,AR,A G,H,Z	Zwiebelsauce Kartoffeln Erbsen-Mais-Gemüse	AW,AG,B, I,J,Z Z Z	Pan. Schweineschnitzel Bratensauce Spätzle Karottensalat	AW,F,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z,2	Bohngemüse "feurig" Kartoffelspalten	AW,AG,I,J Z,2,3 Z	Kaisergemüse Cremesauce	Z AW,AG,I,J Z	Senfsauce Kartoffeln Rohkostsalat	AW,AG,G, I,J,Z Z J,Z,2,3
<b>Gold Menü</b>	veg. gefüllte Paprikahälfte Ajvarsauce 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,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
<b>Pasta / Auflauf</b>	Gemüseaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Kichererbsen-Gemüse-Curry Makkaroni	AW,J,Z,3 AW,F,Z	Gemüselasagne Cremesauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,B,F,J, AW,AG,I,J Z Z,2	Hörnchennudeln Tomatensauce Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,I,J Z,3 Z,2	Bandnudeln gegart Pilz-Gemüse-Ragout	AW,F,Z AW,AG,I,J Z,3				
<b>Vegetarisch</b>			Spätzle	AW,F,Z	Pfirsichkompott	Z	Ratatouille	AW,AG,I,J Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden Kartoffelpüree	AW,Z B,Z,3				
<b>Salatteller</b>	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A	Salatteller Dressing	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z				
<b>Sonderkost</b>	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	Erbseneintopf 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		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.