

Erwachsenen-Speiseplan KW 30/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	20.07.2026	21.07.2026	22.07.2026	23.07.2026	24.07.2026	25.07.2026	26.07.2026
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Paprikacremesuppe ✓	Maultaschensuppe ✓	Käsecremesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Brötchen 🐷	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat 🐷	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Bulgur und Blattsalat 🐟	Paniertes Seelachsfilet mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree 🐟	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Geflügelsaiten und Brötchen 🐟	Erbseneintopf mit vegetarischem Würstchen ✓	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenragout in Champignoncremesauce , Polenta und Farmersalat 🐟	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin 🐮	Lachslasagne mit heller Kräutersauce und Blattsalat 🐟	Cordon Bleu mit Bratensauce, Spätzle und Endiviensalat 🐷	Schweinehaxe mit Bratensauce, Kohlrabi und Semmelknödel 🐷	Putengulasch mit Paprika und Fusilli 🐔	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Spätzle 🐮
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese ✓	Bandnudeln-Gemüse -Pesto-Pfanne mit Grana Padano und Sahne 🐮	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Blattsalat 🐮	Makkaroni mit Brokkolicremesauce und Endiviensalat ✓	Bandnudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern, dazu Karottensalat ✓	Beerschwinger Menüservice  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	
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus ✓	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis ✓	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis ✓	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree ✓	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Karottensalat ✓		
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 ✓		
Dessert	Birne	Schokoladenpudding	Banane	Erdbeerjoghurt	Nektarine	Pudding Becher	Fruchtkompott
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐟	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 🐟	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.

Allergene und Zusatzstoffe														
KW 30 20.07.-26.07.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencremesuppe	AW,AG,I,J ,Z	Paprikacremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsebrühe Sonnenmaultaschen von	Z AW F.1.7	Käsecremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J ,Z,3
Menü 1	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Gyros vom Schwein	AW,AG,B, I,J,Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Klarer Kartoffel- Karotteneintopf	AW,Z	Erseneintopf	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsestrudel	AW,B,F,J, Z
	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Tzatziki	AG,B,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Geflügelsaiten	Z,2,3	vegetarischer Hotdog	F,Z,1	Karotten in Cremesauce	AW,Z
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Reis	Z	Bulgur	AW,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z			Kartoffelpüree	B,Z,3
			Weißkrautsalat	J,Z,2,3	Blattsalat	Z								
Gold Menü	Hähnchenragout	AW,AG,B, I,J,Z,3	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Lachslasagne	AW,B,D,F, Z	Cordon Bleu	B,F,Z,1,2,3, 7	Schweinehaxe ca. 180g	Z,7	Putengulasch	AW,AG,B, I,J,Z	Rinderbraten	Z
	Polenta aus Maisgrieß	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J ,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Fusilli	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Grüne Bohnen	Z	Blattsalat	Z	Spätzle	AW,F,Z	Kohlrabi	AW,Z			Karotten in Cremesauce	AW,Z
			Kartoffelgratin	B,Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,								
Pasta / Auflauf	Ravioli veg.	AW,B,Z	Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Grana Padano und Pestosauce	AW,B,F,I,J ,Z,2,3	Spaghetti	AW,F,Z	Makkaroni	AW,F,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z				
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J ,Z,3			Rinderbolognese	AW,AG,I,J ,Z,3	Brokkolicremesauce	AW,I,Z	Pilzcremesauce mit Kräutern	AW,AG,I,J ,Z				
					Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Endiviensalat	Z	Karottensalat	Z,2				
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3						
Vegetarisch	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Frühlingsrolle veg.	AW,F,I,Z	veg. gefüllte Paprikahälfte	AW,B,Z,2	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte	AW,AG,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z				
	Apfelmus	Z,3	Reis	Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Semmelknödel	AW,F,Z				
					Reis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Karottensalat	Z,2				
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				
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Dressing	B,F,G,J,M,	Dressing	B,F,G,J,M,	Dressing	B,F,G,J,M,	Brötchen	AW,AR,A G.H.Z				
Dessert	Birne	Z,9	Schokoladen-Pudding	B,Z	Banane	Z	Erdbeerjoghurt	B,Z	Nektarine	Z,9	Pudding	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erseneintopf mit Wurzelnemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	Z

Allergene						Zusatzstoffe:					
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff		
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker		
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phophat		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					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.