

Erwachsenen-Speiseplan KW 31/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	27.07.2026	28.07.2026	29.07.2026	30.07.2026	31.07.2026	01.08.2026	02.08.2026
Suppe	Kohlrabicremesuppe ✓	Champignoncremesuppe ✓	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich ✓	Linsensuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Wurstsalat mit Brötchen 🐷	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Karottensalat 🐔	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und buntem Kartoffelsalat, dazu ein Brötchen 🐷	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 Reis und Blattsalat 🐷	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat 🐟	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffeln 🐔	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 🐮	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce und Chinakohlsalat ✓	Gebratene Gnocchi mit Champignoncremesauce und Gurkensalat ✓	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	Quarkkälchen mit kaltem Kirschkompott ✓	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce ✓	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat ✓	Gemüseschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffeln ✓	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Tomatensauce ✓		
Salatteller	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Apfel	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Naturjoghurt mit Kirschen	Banane	Nektarine	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
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 ✓	Gemüse Eintopf 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.

Allergene und Zusatzstoffe														
KW 31 27.07.-02.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Kohlrabicremesuppe	AW,Z	Champignoncremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J ,Z,3
Menü 1	Wurstsalat	AG,G,J,M, Z,2,3,8,7	Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen	AW,AG,B, I,J,Z	Fleischkäse	AW,AG,B, I,J,Z,2,3	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Bohnen-Eintopf	AW,J,Z,3	Kohlroulade veg.	AW,F,I,Z
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Zwiebelsauce	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe	J,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
			Geflügelsaiten	Z,2,3	Karottensalat	Z,2	Bunter Kartoffelsalat	G,Z,2	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Kartoffelpüree	B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinegeschnet zettes mit Champignons	AW,AG,B, I,J,Z,3	Seelachsnuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G ,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	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	Reis	Z					Makkaroni	AW,F,Z	Kartoffeln	Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Fusilli	AW,Z	Karotten ged.	AW,Z			Mischgemüse	AW,J,Z,3		
	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Karottensalat	Z,2	Kartoffeln	Z								
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne	AW,B,F,J, Z	Spaghetti	AW,F,Z	Überbackene Käse-Hörnchennud eln	AW,B,F,Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Gnocchi	AW,Z				
	Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Soja-Gemüse-Ragout	AW,I,J,Z,3			Käsesauce	AW,AG,B, I,J,Z	Champignoncremesauce	AW,Z				
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Paprikacremesauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2				
					Karottensalat	Z,2	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3						
Vegetarisch	Quarkkäulchen ohne Rosinen ca. 100g	AW,B,F,Z	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse	B,Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu	AW,I,Z				
			Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Karotten ged.	AW,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3				
	Kirschkompott	Z			Fusilli	AW,Z	Kartoffeln	Z						
					Karottensalat	Z,2								
Salatteller	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3, 5	Salatteller	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3				
	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, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5				
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z				
Dessert	Apfel	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z	Banane	Z	Nektarine	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
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						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		Macademia-, 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.