

Erwachsenen-Speiseplan KW 32/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	03.08.2026	04.08.2026	05.08.2026	06.08.2026	07.08.2026	08.08.2026	09.08.2026
Suppe	Blumenkohlcremesuppe ✓	Brokkolicremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat 🐔	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat 🐮	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat 🐔	Tortellini Carne mit all arrabiata Sauce, Endiviensalat 🐮	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 🐷	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel ✓
Gold Menü	Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüsesauce, dazu Lachswürfel 🐟	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat 🐔	Schweinegulasch mit Spätzle und Blattsalat 🐷	Gebratenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffel 🐟	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat 🐮	Erbseneintopf mit Debrecziner 🐷	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle 🐷
Pasta / Auflauf						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	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott ✓	Panierter Grillkäse mit gedämpften Bohnen und Kartoffelgratin ✓	Gemüsecurry mit Reis ✓	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln ✓	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat ✓		
Salatteller	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 ✓		
Dessert	Apfel	Schokoladenpudding	Banane	Quark mit Pfirsichen	Nektarine	Pudding Becher	Fruchtkompott
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Kartoffelcremesuppe ✓	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 🐟

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 32 03.08.-09.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Putengeschnitzeltes	AW,AG,B,I,J,Z,7	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügelbratwurst	Z	Tortellini Carne	AW,F,Z	Fleischkäse	AW,AG,B,I,J,Z,2,3	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Champignons in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Eierknöpfle	AW,F,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B,I,J,Z,3	all arrabbiata Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Zwiebelsauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Semmelknödel	AW,F,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Endiviensalat	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3		
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
Gold Menü	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinegulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Hokifilet gebr.	AW,B,D,G,Z	Cevapcici vom Rind	AW,F,G,I,Z	Erseneintopf	AW,AG,I,J,Z,3	Schweinebraten	AW,AG,B,I,J,Z
	Ratatouille-Gemüse-Sauce mit Lachswürfeln	AW,AG,D,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Debrecziner	G,J,Z,1,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
			Kartoffelgratin	B,Z	Blattsalat	Z			Reis	Z				
Pasta / Auflauf														
Vegetarisch	Grießbrei	AW,B,Z	Grillkäse pan.	AW,B,Z	Gemüsecurry	AW,J,Z,3	Eieromelette	B,F,Z	Falafelbällchen	AW,Z				
	Zimt-Zucker	Z	Bohnen gedämpft	Z	Reis	Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3				
	Kirschkompott	Z	Kartoffelgratin	B,Z			Kartoffeln	Z	Reis	Z				
Salatteller	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	Salatteller	AW,B,Z				
	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	Schokoladen-Pudding	B,Z	Banane	Z	Quark mit Pfirsichen	B,Z	Nektarine	Z,9	Pudding	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und	Z	Kartoffelcremesuppe	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Erseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten	D,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.