

Erwachsenen-Speiseplan KW 33/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	10.08.2026	11.08.2026	12.08.2026	13.08.2026	14.08.2026	15.08.2026	16.08.2026
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Maisgrießsuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Grünkerncremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese und Farmersalat ✓	Wurstsalat mit Brötchen 🐷	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Gnocchi mit Spinat-Käsesauce und Schinkenstreifen,dazu Blattsalat 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐟	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken ✓	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat 🐔	Seelachsfilet natur mit Ratatouille 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						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	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, dazu Karotten-Pastinaken-Püree ✓	Bandnudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Gurkensalat ✓	Spaghetti mit Rucola-Spinat-Pestosauce ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree ✓		
Salatteller	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	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Birne	Puddingcreme mit Vanilleschmack	Banane	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
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 🐟	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 33 10.08.-16.08.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe		Markerbsencremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe	AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1		Ravioli veg.	AW,B,Z	Wurstsalat	AG,G,J,M,Z,2,3,8,7	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Gnocchi	AW,Z	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J, Z	Spinatknödel	AW,B,F,Z
		Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Spätzle	AW,F,Z	Spinat-Käsesauce mit Schinken	AW,B,Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z			Champignons in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
		Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3			Geflügelsaiten	Z,2,3	Blattsalat	Z	Kartoffeln	Z			Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3
		Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3												
Gold Menü		Hähnchenbrustfilet	Z	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
		Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	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
		Fusilli	AW,Z	Kartoffelgratin	B,Z					Kartoffelpüree	B,Z,3			Kartoffelpüree	B,Z,3
Pasta / Auflauf															
Vegetarisch		Kartoffel-Frischkäs e- Tasche	B,Z	Bandnudel-Pilzpfanne mit Gemüse	AW,B,F,J,Z,3	Spaghetti	AW,F,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z				
						Rucola-Spinat-Pest o- sauce	Z,2,3			Karotten ged.	AW,Z				
		Karotten-Pastinaken- Püree	B,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Apfelmus	Z,3	Kartoffelpüree	B,Z,3				
Salatteller		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	Salatteller	B,F,G,Z,2				
		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,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z				
				Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z								
Dessert		Quark mit Apfel	B,Z,9	Birne	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,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	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z

Allergene						Zusatzstoffe:				
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte , Parಾನüsse	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.