

Erwachsenen-Speiseplan KW 34/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	17.08.2026	18.08.2026	19.08.2026	20.08.2026	21.08.2026	22.08.2026	23.08.2026
Suppe	Champignoncremesuppe ✓	Markerbsencremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Linsensuppe ✓	Currycremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln 🐟	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat 🐷	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat 🐮	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat 🐔	Nürnberger Bratwürstle mit Bratensauce und Kartoffelsalat 🐷	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln ✓	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐔	Putengeschnetzeltes mit Reis und Chinakohlsalat 🐔	Hähnchenroulade mit Gemüseris, Pestosauce und Gurkensalat 🐔	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfle und Blattsalat 🐷	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen 🐮	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen 🐮	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse 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	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat ✓	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack ✓	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gurkensalat ✓	Bandnudeln mit Brokkolicremesauce und Blattsalat ✓	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese ✓		
Salatteller	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	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Birne	Apfel	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Nektarine	Fruchtkompott	Pudding Becher
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔

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 34 17.08.-23.08.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag			
Suppe		Champignoncremesuppe	AW,J,Z,3	Markenbsencremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Linsensuppe	AW,AG,B,G,I,1,M,Z,3	Currycremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,1,Z,3		
Menü 1		Tomaten-Gemüsesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Schweinebraten	AW,AG,B,I,1,7	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,7	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g	Z	Blumenkohl-Käse- Medaillon	AW,B,Z	Gemüsestrudel	AW,B,F,J,7		
		Bratensauce		Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z			Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z		
		Bandnudeln gegart	AW,F,Z			Spätzle	AW,F,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Reis	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
						Chinakohlsalat	Z			Blattsalat	Z						
Gold Menü		Hähnchenbrustfilet	Z	Putengeschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z,7	Hähnchenroulade	B,G,Z	Schweineschnitzel nat.	Z	Gaisburger Marsch	J,Z,3	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten	AW,AG,B,I,J,Z	Rinderhackbraten	G,J,Z		
		Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z			Gemüsereis	J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z			Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z		
		Kartoffelpüree	B,Z,3	Reis	Z	Pestosauce	AW,Z,2,3	Eierknöpfle	AW,F,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z			Mischgemüse	AW,J,Z,3		
				Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Brötchen		Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3		
Vegetarisch		Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Kirschenmichel	AW,F,Z,3	Kartoffel-Spinat-Auflauf	B,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z						
		Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z			Brokkolicremesauce	AW,I,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
		Karottensalat	Z,2			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z								
								Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3								
Salatteller		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,AG,H,Z	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		Birne	Z,9	Apfel	Z,9	Schokoladen-Pudding	B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Nektarine	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Pudding	B,Z		
Sonderkost		Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z		

Allergene		Allergene		Allergene		Allergene		Allergene		Allergene		Allergene		Allergene	
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.