

Erwachsenen-Speiseplan KW 35/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	24.08.2026	25.08.2026	26.08.2026	27.08.2026	28.08.2026	29.08.2026	30.08.2026
Suppe	Zwiebelsuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Kichererbsencurry-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Wurstsalat mit Brötchen 	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat 	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und Wedges 	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar-Rinderhackfleisch-Sauce mit Fusilli 	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat 	Seelachsfilet natur auf Linsen-Chili mit Reis 	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat 	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat 	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 
Pasta / Auflauf						 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	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Linsen mit Spätzle ✓	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Bandnudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Karottensalat ✓	Spinatspätzle mit Pilz-Gemüse-Ragout ✓		
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	Apfelquark	Apfel	Banane	Puddingcreme mit Vanilleschmack	Nektarine	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 	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 35 24.08.-30.08.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe		Zwiebelsuppe	AW,AG,B, I,I,Z	Blumenkohlcremesuppe	AW,AG,I,J Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,7,3
Menü 1		Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis	AW,AG,B, I,I,Z Z	Wurstsalat Brötchen	AG,G,J,M, Z,Z,3,8,7 AW,AR,A G,H,Z	Zwiebelsauce Kartoffeln Erbsen-Mais-Gemüse	AW,AG,B, I,J,Z Z Z	Pan. Schweineschnitzel Bratensauce Spätzle Karottensalat	AW,F,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z,2	Bohnengemüse "feurig" Kartoffelspalten	AW,AG,I,J Z,2,3 Z	Kaisergemüse Cremesauce	Z AW,AG,I,J Z	Senfsauce Kartoffeln Rohkostsalat	AW,AG,G ,I,J,Z Z J,Z,2,3
Gold Menü		veg. gefüllte Paprikahälfte Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch Fusilli	AW,B,Z,2 AW,AG,I,J Z,3 AW,Z	Rindergeschnetzeltes Kartoffelknödel Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,B, I,J,Z Z Z AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Seelachsfilet natur Linsen-Chili veg. Reis	D,Z AW,AG,I,J Z,3 Z	Hähnchenschnitzel nat. Süß-saure Sauce Duftreis Karottensalat	I,Z AW,I,M,Z,3 Z Z,2	Schweinegulasch Eierknöpfle Bauernsalat	AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce Fusilli Rohkostsalat	AW,AG,B, I,J,Z AW,Z J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	G,J,Z,2 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
Vegetarisch		Gemüsemaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Linsen Spätzle	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z	Grießbrei Zimt-Zucker Pfirsichkompott	AW,B,Z Z Z	Bandnudeln gegart Thunfisch-Tomaten- sauce Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,D, I,J,Z,3 Z,2	Spinatspätzle Pilz-Gemüse-Ragout	AW,B,F,Z AW,AG,I,J Z,3				
Salatteller		Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z				
Dessert		Quark mit Apfel	B,Z,9	Apfel	Z,9	Banane	Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Nektarine	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost		Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	Z

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.