

Erwachsenen-Speiseplan KW 36/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	31.08.2026	01.09.2026	02.09.2026	03.09.2026	04.09.2026	05.09.2026	06.09.2026
Suppe	Kohlrabicremesuppe ✓	Flädlesuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Gyros mit leichter Paprikasauce, Reis und Weißkrautsalat 🐷	Cannelloni Carne in Basilikumsauce und Endiviensalat 🐮	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Gemüse-Sauce und Wedges 🐔	Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, Hörnchennudeln und Blattsalat 🐷	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat 🐮	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen ✓	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat 🐔	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Endiviensalat 🐮	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse 🐔	Putengulasch mit Hörnchennudeln und Blattsalat 🐔	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis 🐟	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler 🐷	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 🐔
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	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse ✓	Fusilli mit Linsen-Gemüsebolognese ✓	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse, dazu Tomatensauce ✓	Blumenkohl in Tomatencremesauce mit Wildreis ✓	Spaghetti mit Käsesauce 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	Birne	Schokoladenpudding	Apfel	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Kiwi	Fruchtkompott	Pudding Becher
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	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 36 31.08.-06.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Kohlrabicremesuppe	AW,Z	Gemüsebrühe	Z	Blumenkohl- cremesuppe	AW,AG,I,J ,Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Karottencremesup pe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J ,Z,3
			Flädle	AW,B,F,Z										
Menü 1	Gyros vom Schwein	AW,AG,B, I,J,Z	Cannelloni Carne	AW,F,J,Z	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweineschnitzel nat.	Z	Spaghetti	AW,F,Z	Bohnen-Eintopf	AW,J,Z,3	Spinatknödel	AW,B,F,Z
			Basilikumsauce	AW,Z,2,3					Rinderbolognese	AW,AG,I,J ,Z,3	Grießklößchen	AW,B,F,Z	Waldpilze in Cremesauce	AW,AG,I, J ,Z,3
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Endiviensalat	Z	Paprika-Gemüse-S auce	AW,AG,I,J ,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z			Brötchen	AW,AR,A G,H,Z		
	Reis	Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Kartoffelspalten	Z	Hörchennudeln	AW,F,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2			Rohkostsalat	J,Z,2,3
	Weißkrautsalat	J,Z,2,3							Karottensalat	Z,2				
Gold Menü	Geflügelbratwurst	Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Putengulasch	AW,AG,B, I,J,Z	Tilapiafilet natur	D,Z	Schupfnudel-Gem üse-Pfanne mit Kasseler	AW,F,Z,2, 3,7	Putenbraten	G,Z,7
	Curry- Ketchup-Sauce	AW,AG,I,J ,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Hörchennudeln	AW,F,Z	Senfsauce	AW,AG,G, I,J,Z			Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
	Kartoffeln geb.	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse	AW,B,F,I,Z	Blattsalat	Z	Gemüse-Wildreis	Z			Kartoffelpüree	B,Z,3
	Weißkrautsalat	J,Z,2,3	Endiviensalat	Z			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3					Rohkostsalat	J,Z,2,3
Pasta / Auflauf														
Vegetarisch	Gnocchi	AW,Z	Fusilli	AW,Z	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse	AW,B,F,I,Z	Blumenkohl in Tomatencremesauc e	AW,AG,I,J ,Z,3	Spaghetti	AW,F,Z				
	Ratatouille	AW,AG,I,J ,Z,3	Linsen- Gemüsebol onnese	AW,AG,G, I,J,M,Z,3			Wildreis	Z	Käsesauce	AW,AG,B, I,J,Z Z,2	Karottensalat			
					Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3								
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	Birne	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Apfel	Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Kiwi	Z	Fruchtkompott	Z,3	Pudding	B,Z
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	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.