

Erwachsenen-Speiseplan KW 37/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	07.09.2026	08.09.2026	09.09.2026	10.09.2026	11.09.2026	12.09.2026	13.09.2026
Suppe	Käsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Linsensuppe ✓	Spinatcremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Geflügelfrikadelle mit buntem Nudelsalat und Brötchen 🐔	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 🐷	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln 🐟	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 🐷	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Schweinegulasch mit Kartoffelbällchen und gedämpftem Kohlrabi 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln 🐟	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Eierknöpfe und Karottensalat 🐔	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat 🐮	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree 🐔	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Kroketten 🐮 und Rohkost 🐷	Frikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft 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	Makkaroni Soja-Gemüsebolognese ✓	Linsenlasagne, Cremesauce und Chinakohlsalat ✓	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat ✓	Käsespätzle und Farmersalat ✓	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce ✓		
Salatteller	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 ✓	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 ✓		
Dessert	Apfel	Quarkspeise mit Kirschen	Banane	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Nektarine	Fruchtjoghurt	Fruchtkompott
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat 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 37 07.09.-13.09.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe		Käsecremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe	Z	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe	AW,Z	Tomatencremesup pe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1		Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Geflügelfrikadelle	AW,F,G,J, Z	Maultaschen	AW,F,J,Z	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Königsberger Klopse	AW,F,G,Z, 3	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse	AW,J,Z,3	Gemüse-Weizen- kü chle	AW,AH,A D,J,Z
		Spätzle	AW,F,Z	Nudelsalat gemischt	AW,B,F,G, M,Z,3	Gemüsebrühe	J,Z	Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce	AW,Z	Kapernsauce	AW,Z			Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
		Geflügelsaiten	Z,2,3			Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Kartoffeln	Z	Eierstich	B,F,Z		
				Brötchen	AW,AR,A G,H,Z					Rote-Bete-Salat	M,Z,3,8	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Gold Menü		Schweinegulasch	AW,AG,B, I,J,Z	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Rindergeschnetzeltes	AW,AG,B, I,J,Z	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Hackbraten (Rind/Schwein)	AW,F,G,J, Z,3	Frikadelle	AW,F,Z
		Kartoffelbällchen	B,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Kartoffelknödel	Z	Erbсен	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
		Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z	Kartoffeln	Z	Eierknöpfle	AW,F,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3	Kroketten	B,Z	Bohnen gedämpft	Z
Pasta / Auflauf															
Vegetarisch		Makkaroni	AW,F,Z	Linsenlasagne	AW,J,Z	Kartoffeln	Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z	Fusillipfanne	AW,B,J,Z, 3				
		Soja-Gemüse- bolognese	AW,AG,I,J Z,3	Cremesauce	AW,AG,I,J Z	Kräuterquark	AG,B,J,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Tomatensauce scharf	AW,AG,I,J Z,3				
				Chinakohlsalat	Z	Karottensalat	Z,2								
				Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3										
Salatteller		Salatteller	AW,B,Z	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				
		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	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Banane	Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Nektarine	Z,9	Fruchtjoghurt	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost		Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,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.