

Erwachsenen-Speiseplan KW 39/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	21.09.2026	22.09.2026	23.09.2026	24.09.2026	25.09.2026	26.09.2026	27.09.2026
Suppe	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Champignoncremesuppe ✓	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich ✓	Linsensuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Wurstsalat mit Brötchen 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Karottensalat 	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat -Brötchen 	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen ✓	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Spinatspätzle und Gurkensalat 	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat 	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Reis und Blattsalat 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce und Kartoffelsalat dazu ein Brötchen 	Schweinesteak mit Paprika-Gemüse-Sauce und Makkaroni 	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse 	Rindergulasch mit Kartoffelknödel und Rohkostsalat 
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat ✓	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Paprikacremesauce und Karottensalat ✓	Spaghetti mit Soja-Gemüse-Ragout ✓	Vegetarische Cannelloni mit Kürbissauce und Chinakohlsalat ✓	Gebratene Gnocchi mit Champignoncremesauce und Gurkensalat ✓	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	Schupfnudeln mit Apfelmus ✓	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat ✓	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce ✓	Gemüseschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffeln ✓	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Tomatensauce ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und 	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	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Banane	Naturjoghurt mit Kirschen	Pflaume	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Nudeln mit Tomatensauce ✓	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 39 21.09.-27.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Champignoncreme- suppe	AW,J,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Wurstsalat	AG,G,J,M, Z,2,3,8,7	Hühnerfrikassee mit Erbsen	AW,AG,B, I,J,Z	Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Fleischkäse	AW,AG,B, I,J,Z,2,3	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Bohnen-Eintopf	AW,J,Z,3	Kohlroulade veg.	AW,F,I,Z
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Reis	Z	Spätzle	AW,F,Z	Zwiebelsauce	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe	J,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
			Karottensalat	Z,2	Geflügelsaiten	Z,2,3	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Kartoffelpüree	B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet	Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G ,Z	Schweinegeschnet zelttes mit Champignons	AW,AG,B, I,J,Z,3	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweinesteak	Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Rindergulasch	AW,AG,B, I,J,Z
	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Reis	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Kartoffelknödel	Z
	Spinatspätzle	AW,B,F,Z							Makkaroni	AW,F,Z	Kartoffeln	Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Fusilli	AW,Z	Blattsalat	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Mischgemüse	AW,J,Z,3		
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne	AW,B,F,J,Z	Überbackene Käse-Hörnchennudeln	AW,B,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Gnocchi	AW,Z				
	Basilikumsauce	AW,Z,2,3			Soja-Gemüse-Rago ut	AW,I,J,Z,3	Kürbissauce	AW,Z	Champignoncreme- sauce	AW,Z				
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J ,Z,2			Chinakohlsalat	Z			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2		
Vegetarisch	Apfelmus	Z,3	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Gemüseraispfanne mit Hirtenkäse	B,Z	Karotten ged.	AW,Z	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu	AW,I,Z				
			Paprikacremesauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Kartoffeln	Z						
			Fusilli	AW,Z										
	Karottensalat	Z,2												
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												
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	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										
Dessert	Birne	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z	Pflaume	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzelttes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z

Allergene						Zusatzstoffe:							
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine und Spuren von Allergenen aus.		1	mit Farbstoff			
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien				2	mit Konservierungsstoff			
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte				3	mit Antioxidationsmittel			
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse				4	mit Geschmacksverstärker			
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr		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.