

Erwachsenen-Speiseplan KW 40/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	28.09.2026	29.09.2026	30.09.2026	01.10.2026	02.10.2026	03.10.2026	04.10.2026
Suppe	Blumenkohlcremesuppe ✓	Brokkolicremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat 🐷	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat 🐮	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat 🐔	Tortellini Carne mit all arrabbiata Sauce und Karottensalat 🐮	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 🐷	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel ✓
Gold Menü	Putengeschnetzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat 🐔	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat 🐔	Schweinegulasch mit Spätzle und Blattsalat 🐷	Gebratenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffel 🐟	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat 🐮	Erbseneintopf mit Debrecziner 🐷	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle 🐷
Pasta / Auflauf	Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüsesauce ✓	Spaghetti mit Sojabolognese und Gurkensalat ✓	Gemüsecurry mit Makkaroni ✓	Vegetarische Tortellini mit all arrabbiata Sauce und Karottensalat ✓	Linsenlasagne mit Cremesauce, Endiviensalat und Essig-Öl Dressing ✓	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	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott ✓	Panierter Grillkäse mit Bohnen gedämpft Kartoffelgratin ✓	Polenta mit Grillgemüse mit Hirtenkäse ✓	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln ✓	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse und Croutons Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Apfel	Schokoladenpudding	Pflaume	Quark mit Pfirsichen	Nektarine	Pudding Becher	Fruchtkompott
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Kartoffelcremesuppe ✓	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 🐟

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 40 28.09.-04.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Tag der Deutschen		Sonntag		
Suppe	Blumenkohl- cremesuppe	AW,AG,I,J ,Z	Brokkolicremesuppe	AW,AG,I,J ,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesup pe	AW,AG,B, I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J ,Z,3	
	Menü 1	Schweinebraten	AW,AG,B, I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügelbratwurst	Z	Tortellini Carne	AW,F,Z	Fleischkäse	Z	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Champignons in Cremesauce	AW,AG,I, J ,Z,3
		Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J ,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B, I,J,Z,3	all arrabbiata Sauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Zwiebelsauce	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Semmelknödel	AW,F,Z
		Semmelknödel	AW,F,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Karottensalat	Z,2	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3		
Gold Menü	Putengeschnetzelt es	AW,AG,B, I,J,Z,7	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinegulasch	AW,AG,B, I,J,Z	Hokifilet gebr.	AW,B,D,G ,Z	Cevapcici vom Rind	AW,F,G,I, 7	Erbseintopf	AW,AG,I,J ,Z,3	Schweinebraten	AW,AG,B, I,J,Z	
	Eierknöpfle	AW,F,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Debrecziner	G,J,Z,1,2,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	
	Farmersalat	AW,F,J,Z,	Kartoffelgratin	B,Z	Blattsalat	Z			Reis	Z					
Pasta / Auflauf	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Gemüsecurry	AW,J,Z,3	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Linsenlasagne	AW,J,Z					
	Ratatouille	AW,AG,I,J ,Z,3	Sojabolognese	AW,AG,I,J ,Z,3	Makkaroni	AW,F,Z	all arrabbiata Sauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Cremesauce	AW,AG,I,J ,Z					
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Karottensalat	Z,2	Endiviensalat	Z					
Vegetarisch	Grießbrei	AW,B,Z	Grillkäse pan.	AW,B,Z	Polenta aus Maisgrieß	Z	Eieromelette	B,F,Z	Falafelbällchen	AW,Z					
	Zimt-Zucker	Z	Bohnen gedämpft	Z			Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J ,Z,3					
	Kirschkompott	Z	Kartoffelgratin	B,Z	Grillgemüse mit Hirtenkäse	B,Z	Kartoffeln	Z	Reis	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	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	Schokoladen- Pudding	B,Z	Pflaume	Z,9	Quark mit Pfirsichen	B,Z	Nektarine	Z,9	Pudding	B,Z	Fruchtkompott	Z,3	
Sonderkost	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Kartoffelcremesup pe	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Erbseintopf mit Wurzelnemüse	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, D,Z Karotten und Reis		

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		Macadamia-, 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.