

Erwachsenen-Speiseplan KW 41/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	05.10.2026	06.10.2026	07.10.2026	08.10.2026	09.10.2026	10.10.2026	11.10.2026
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Maisgrießsuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Grünkerncremesuppe ✓	Nudelsuppe mit Gemüse ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat 🐔	Frikadelle mit Bratensauce, Schupfnudeln und Bayrisch Kraut 🐷🐷	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Chili con carne mit Reis 🐮	Schweinehaxe mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut 🐷	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken ✓	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce ✓
Gold Menü	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 🐮	Seelachsfilet natur, cremiges Kürbisgemüse und Kartoffeln 🐟	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis 🐷	Hähnchen Cordon Bleu Bratensauce, Kroketten und Blattsalat 🐔	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Karottensalat 🐟	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐷	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐷
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese ✓	Hörnchennudel-Pilzpflanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Gurkensalat ✓	Spaghetti mit Spinatsauce ✓	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat ✓	Käsespätzle und Karottensalat ✓	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	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, dazu Karotten-Kürbis-Püree ✓	Bandnudeln mit Tomatensauce und Gurkensalat ✓	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree ✓		
Salatteller	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola Dressing und Brötchen ✓	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, Croutons, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Birne	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Banane	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟	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 41 05.10.-11.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J ,Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J ,Z	Gemüsebrühe	Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe	AW,AD,B, J,Z	leichte Gemüsebrühe mit Nudeln	J,Z AW,F,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet	Z	Frikadelle	AW,F,Z	Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Chili con carne	AW,AG,B, Z,3	Schweinehaxe ca. 180g	Z,7	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J, Z	Spinatknödel	AW,B,F,Z
	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z			Champignons in Cremesauce	AW,AG,I, J,Z,3
	Fusilli	AW,Z	Schupfnudeln	AW,B,F,Z	Geflügelsaiten	Z,2,3								
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Bayrisch Kraut	AW,M,Z,3					Kartoffelpüree	B,Z,3				
Gold Menü	Siedfleisch	AW,AG,I,J ,M,Z,3,5	Seelachsfilet natur	D,Z	Schweinefleisch-C urry	AW,AG,B, I,J,Z	Cordon Bleu Gefl.	AW,B,J,Z, 1,2	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Schweinebraten	AW,AG,B, I,J,Z	Kasseler	Z,2,3,7
	Meerrettichsauce	AW,AG,I,J ,M,Z,3,5	Cremiges Kürbisgemüse	AW,AG,I,J ,Z,3	Duftreis	Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J ,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
	Kartoffeln	Z	Kartoffeln	Z			Kroketten	B,Z	Kartoffeln	Z	Spätzle	AW,F,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Pasta / Auflauf	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J ,Z,3	Hörnchennudel-Pil zpfanne mit Gemüse	AW,B,F,J, Z,3	c	AW,F,Z	Käsesauce	AW,AG,B, I,J,Z	Karottensalat	Z,2				
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Spinatsauce	AW,AG,I,J ,Z	Blattsalat	Z						
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäs e- Tasche	B,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J ,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B, I,J,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Karotten ged.	AW,Z				
	Karotten-Kürbis-Pü ree	B,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Bulgur	AW,Z	Apfelmus	Z,3	Kartoffelpüree	B,Z,3				
Salatteller	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller	AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 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	Dressing		Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z				
					Brötchen	AW,AR,A G,H,Z								
Dessert	Quark mit Apfel	B,Z,9	Birne	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Gemüseeeintopf 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	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.