

Erwachsenen-Speiseplan KW 42/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	12.10.2026	13.10.2026	14.10.2026	15.10.2026	16.10.2026	17.10.2026	18.10.2026
Suppe	Champignoncremesuppe ✓	Markerbsencremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Linsensuppe ✓	Currycremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln 🐟	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat 🐮	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat 🐔	Nürnberger Bratwürstle mit Bratensauce und Kartoffelsalat 🐷	Blumenkohl-Käse-Med aillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln ✓	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐔	Schweinebraten mit Bratensauce, Fusilli und Chinakohlsalat 🐷	Hähnchenroulade mit Gemüsereis, Pestosauce und Gurkensalat 🐔	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfle und Blattsalat 🐷	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen 🐮	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen 🐮	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree 🐮
Pasta / Auflauf	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Farmersalat ✓	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Fusilli und Chinakohlsalat ✓	Makkaroni mit scharfem Kürbisragout und Gurkensalat ✓	Bandnudeln mit Brokkolicremesauce und Blattsalat ✓	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese ✓	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	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln ✓	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack ✓	Kartoffel-Gemüse-Grat in Gurkensalat ✓	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln ✓	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei Dressing und Brötchen ✓	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 ✓		
Dessert	Birne	Pflaume	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Apfel	Fruchtkompott	Pudding Becher
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	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 42 12.10.-18.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Champignoncreme- suppe	AW,J,Z,3	Markenbsencreme- sinne	AW,AG,I,J .7	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J .7.3	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,I,M,Z.3	Currycremesuppe	AW,AG,I,J .7.3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J .7.3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J.7.3
Menü 1	Tomaten- Gemüsesauce	AW,AG,I,J .Z,3	Putengeschnetzelt es mit Champignons	AW,AG,B, I,J,Z,3,7	Rinderbolognese	AW,AG,I,J .Z,3	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J, 7	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g	Z	Blumenkohl-Käse- Medaillon	AW,B,Z	Gemüsestrudel	AW,B,F,J, 7
	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Reis	Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Tomatencremesauc e	AW,AG,I,J .Z,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
			Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Reis	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,I,M,Z.3			Blattsalat	Z						
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet	Z	Schweinebraten	AW,AG,B, I,J,Z	Hähnchenroulade	B,G,Z	Schweineschnitzel nat.	Z	Gaisburger Marsch	J,Z,3	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten	AW,AG,B, I,J,Z	Rinderhackbraten	G,J,Z
	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J, Z			Gemüsereis	J,Z			Spätzle	AW,F,Z			Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
	Kartoffelpüree	B,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Pestosauce	AW,Z,2,3	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z			Mischgemüse	AW,J,Z,3
Pasta / Auflauf			Fusilli	AW,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Eierknöpfle	AW,F,Z			Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
	Tomatensauce	AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsegulasch aus Tomaten	AW,AG,I,J .7.3 AW,Z	scharfes Kürbisragout	AW,AG,I,J .Z,3	Brokkolicremesauce	AW,I,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G, I,J,M,Z,3				
	Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z						
Vegetarisch			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3						
	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J, Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Kartoffel-Gemüse- Gratin	B,Z	Curry-Kokos- Gemüse	AW,AG,I,J .7.3 AW,Z	Spinat in Cremesauce	Z				
	Kartoffeln	Z			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Vollkornnudeln		Kartoffeln	Z				
Salatteller	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3, B,F,G,J,M, Z.1.3.5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller	AW,AG,B, B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller	AW,B,Z AW,AR,A G,H,Z				
	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Dressing		Dressing		Brötchen	AW,AR,A G,H,Z				
					Brötchen		Brötchen							
Dessert	Rinne	7 q	Pflaume	7 q	Schokoladen- Pudding	B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Anfel	7 q	Fruchtkompott	7 3	Pudding	R 7
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Kartoffelcremesup pe	Z	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		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.