

Erwachsenen-Speiseplan KW 43/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	19.10.2026	20.10.2026	21.10.2026	22.10.2026	23.10.2026	24.10.2026	25.10.2026
Suppe	Zwiebelsuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Kichererbsencurry-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Hühnerfrikassee mit blanchierten Erbsen und Reis	Kartoffelgulasch mit Rinder-Köttbullar, Reis und Chinakohlsalat	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und Wedges	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar-Rinderhackfleisch-Sauce mit Fusilli	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat	Seelachsfilet natur auf Lauch-Käse-Sauce mit Bandnudeln	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Makkaroni ✓	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat ✓	Mac and Cheese mit Karottensalat ✓	Spinatspätzle mit Pilz-Gemüse-Ragout ✓	 Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39 hunger@beerschwinger-menuservice.de www.beerschwinger-menuservice.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	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen ✓	Linsen-Gemüse-bolognese mit Nudeln ✓	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly ✓	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, 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 ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen	Banane	Pflaume	Puddingcreme mit Vanilleschmack	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl 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 43 19.10.-25.10.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe		Zwiebelsuppe	AW,AG,B, I,I,Z	Blumenkohl- cremesuppe	AW,AG,I,J Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee	AW,AG,B, I,I,Z Z	Rinder-Köttbullar	Z	Zwiebelsauce	AW,AG,B, I,J,Z	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Bohnengemüse "feurig"	AW,AG,I,J Z,2,3	Kaisergemüse	Z	Senfsauce	AW,AG,G , I,J,Z	
	Erbsen		Reis	Z			Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z			Crèmesauce	AW,AG,I,J ,Z			
	Reis	Z	Chinakohlsalat	Z	Kartoffeln	Z			Kartoffelspalten	Z			Kartoffeln	Z	
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Erbsen-Mais-Gemü se	Z	Spätzle	AW,F,Z					Rohkostsalat	J,Z,2,3	
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte	AW,B,Z,2	Rindergeschnetzeltes	AW,AG,B, I,I,Z Z	Lauch-Käse-Sauce	AW,B,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Schweinegulasch	AW,AG,B, I,I,Z AW,F,Z	Hähnchenge- schnetzeltes in cremiger Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	
	Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch	AW,AG,I,J Z,3	Kartoffelknödel		Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z, 3	Eierknöpfle				Spätzle	AW,F,Z	
			Chinakohlsalat	Z					Bauernsalat	Z					
	Fusilli	AW,Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G, I,J,M,Z,3			Duftreis	Z			Fusilli	AW,Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3	
Pasta / Auflauf	Gemüsebrühe	J,Z	Makkaroni	AW,F,Z	Crèmesauce	AW,AG,I,J ,Z				Pilz-Gemüse-Rago ut	AW,AG,I,J Z,3				
	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2									
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis	AW,B,F,G,	Linsenbolognese	AW,AG,G,	Grießbrei	AW,B,Z	Gemüse-Weizenkü chle Ratatouille Ebly (Zartweizen)	AW,AH,A AW,AG,I,J Z,3 AW,Z	Gemüse-Köttbullar Kartoffelpüree	F,Z B,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, AW,AR,A G,H,Z	Dressing	B,F,G,J,M, AW,AR,A G,H,Z	Dressing	B,F,G,J,M, AW,AR,A G,H,Z	Brötchen	AW,AR,A G,H,Z	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z					
	Brötchen		Brötchen		Brötchen				Brötchen						
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Banane	Z	Pflaume	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z	
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Seelachsfilet mit Crèmesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	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.