

Erwachsenen-Speiseplan KW 44/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	26.10.2026	27.10.2026	28.10.2026	29.10.2026	30.10.2026	31.10.2026	01.11.2026
Suppe	Kohlrabicremesuppe ✓	Flädlesuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Gyros mit leichter Paprikasauce, Reis und Weißkrautsalat 🐷	Hörnchennudeln mit Lachs-Tomatensauce 🐟	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Gemüse-Sauce, Wedges und Gurkensalat 🍌	Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, Fusilli Blattsalat 🐷	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat 🐷	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen ✓	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat 🐔	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Endiviensalat 🐮	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse 🐔	Putengulasch mit Spätzle und Blattsalat 🐔	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis 🐟	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler 🐷	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 🐔
Pasta / Auflauf	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse ✓	Vegetarische Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Basilikumsauce und Endiviensalat ✓	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse, dazu Tomatensauce ✓	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Fusilli ✓	Spaghetti mit Käsesauce 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	Erbseintopf mit Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Petersilien-Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker ✓	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln ✓	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Karottensalat ✓		
Salatteller	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 ✓	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Birne	Schokoladenpudding	Clementine	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Apfel	Fruchtkompott	Pudding Becher
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟	Gemüseintopf mit Kartoffeln ✓	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	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 44 26.10.-01.11.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Allerheiligen	
Suppe	Kohlrabicremesuppe	AW,Z	Gemüsebrühe	Z	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Gyros vom Schwein	AW,AG,B,I,J,Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweineschnitzel nat.	Z	Spaghetti	AW,F,Z	Bohnen-Eintopf	AW,J,Z,3	Spinatknödel	AW,B,F,Z
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Lachs-Tomatensauce	AW,AG,D,I,J,Z,3	Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Grießklößchen	AW,B,F,Z	Waldpilze in Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Reis	Z			Kartoffelspalten	Z	Fusilli	AW,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3
Gold Menü	Geflügelbratwurst	Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Hähnchenbrustfilet	Z	Putengulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Tilapiafilet natur	D,Z	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler	AW,F,Z,2,3,7	Putenbraten	G,Z,7
	Curry- Ketchup-Sauce	AW,AG,I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Spätzle	AW,F,Z	Senfsauce	AW,AG,G,I,J,Z			Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffeln geb.	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Makkaroni mit Spinat,	AW,B,F,I,Z	Blattsalat	Z	Gemüse-Wildreis	Z			Kartoffelpüree	B,Z,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi	AW,Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse	AW,B,F,I,Z	Gemüsegulasch	AW,AG,I,J,Z,3	Spaghetti	AW,F,Z				
	Ratatouille	AW,AG,I,J,Z,3	Basilikumsauce	AW,Z,2,3			Fusilli	AW,Z	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z				
			Endiviensalat	Z					Karottensalat	Z,2				
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G										
Vegetarisch	Erbseneintopf	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüse-Weizenküchle	AW,AH,AD,J,Z	Pfannkuchen	AW,B,F,Z	Blumenkohl in heller Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle	Z				
	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Petersilien-Karotten in Cremesauce	AW,Z	Apfelmus	Z,3	Kartoffeln	Z	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z				
Salatteller	Salatteller	AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5				
			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				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z,1,3,5	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z				
	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z												
Dessert	Birne	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Clementine	Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Pudding	B,Z
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	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 Konservierungsmittel			
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte		Obst gewachst, vor Verzehr			3	mit Antioxidationsmittel			
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse					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.