Erwachsenen-Speiseplan KW 48/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	23.11.2026	24.11.2026	25.11.2026	26.11.2026	27.11.2026	28.11.2026	29.11.2026
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	Brokkolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln	Kartoffelcremesuppe	Grießklößchensuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Weißkrautsalat	Geflügelfrikadelle mit mildem rotem Linsen-Curry und Bulgur	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und dazu ein Brötchen	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 Weißkrautsalat	Gebratenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	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, Endiviensalat und Essig-Öl Dressing	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse (tier. Lab)		
Vegetarisch	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit Bohnen und Kartoffelgratin	Polenta mit Grillgemüse	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat		
Salatteller	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse,Croutons, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen		
Dessert	Apfel	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Banane	Schokoladen-Pudding	Birne	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

Beerschwinger Menüservice

Tel: 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de.

Wochenend & Feiertagsessen 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

Änderungen vorbehalten

Sonderkost und Salatteller am Vortag bis 12:00 Uhr bestellbar. Abestellungen nach 12:00 Uhr am Vortag müssen berechnet werden.

Allergene und Zusatzstoffe

KW 48 23.11.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Blumenkohl-cremesuppe AW,AG,I,J ,Z	Brokkoli cremesuppe AW,AG,J, Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsebrühe Z Suppennudeln AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B, I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü 1	Schweinebraten AW,AG,B, I,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J ,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Geflügelbratwurst Z Ketchupsauce AW,AG,B, I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J, Z Mildes rotes Linsen-Curry AW,I,J,Z,3 Bulgur AW,Z	Fleischkäse Z Zwiebelsauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffels G,M,Z,2,3 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J ,Z,3 Semmelknödel AW,F,Z
Gold Menü	Putengeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z,7 Eierknöpfle AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hähnchenbrustfilet Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelgratin B,Z Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Hokifilet gebr. AW,B,D,G ,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Cevapcici AW,F,G,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J ,Z,3 Reis Z Karotten Z,2	Erbseneintopf AW,AG,I,J ,Z,3 Debrecziner G,J,Z,1,2,3	Schweinebraten AW,AG,B, I,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Spätzle AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Bandnudeln gegart AW,F,Z Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J ,Z,3 Gurkensalat Z,2 Essig/Öl	Gemüsecurry AW,J,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Tortellini veg. AW,B,F,Z all arrabbiata Sauce AW,AG,I,J ,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Makkaroni mit Spinat, Tomaten AW,B,F,I,Z		
Vegetarisch	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Grillkäse pan. AW,B,Z Bohnen gedämpft Z Kartoffelgratin B,Z	Polenta aus Maisgrieß Z Grillgemüse Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Falafelbälle AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J ,Z,3 Reis Z Karotten Z,2		
Salatteller	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller B,M,Z,2,3, 5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z		
Dessert	Apfel Z,9	Naturjoghurt mit B,Z,3	Banane Z	Schokoladen-Pudding B,Z	Birne Z,9	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Sonderkost	Karottengulasch mit Z,3	Nudeln mit Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Kartoffelcremesuppe Z	Bunt J,Z,3 Gemüsecurry mit Reis	Erbseneintopf mit J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phophat
8	mit Süßungsmittel
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.