Erwachsenen-Speiseplan KW 49/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	30.11.2026	01.12.2026	02.12.2026	03.12.2026	04.12.2026	05.12.2026	06.12.2026
Suppe	Markerbsencremesuppe	Maisgrießsuppe	Grießklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Grünkerncremesuppe	Nudelsuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Gurkensalat	Frikadelle mit Krautschupfnudel-Pfanne	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 mit cremigem Kürbisgemüse und Kartoffeln	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensauce, Kroketten und Blattsalat	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Karottensalat	Spaghetti mit Spinatsauce und Chinakohlsalat	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat	Käsespätzle und Farmersalat		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, dazu Karotten-Kürbis-Püree	Bandnudeln mit Tomatensauce und Karottensalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree		
Salatteller	Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen	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		
Dessert	Quark mit Apfelmus	Clementine	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Banane	Birne	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	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta

Änderungen vorbehalten

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

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

Allergene und Zusatzstoffe

KW 49 30.11.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J ,Z	Maisgrießsuppe AW,AG,I,J ,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B, I,J,Z,3	Grünkerncreme AW,AD,B, J,Z	Gemüsebrühe Z Suppennudeln AW,F,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli AW,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Frikadelle AW,F,Z Krautschupfnudel-Pfanne AW,F,Z	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Chili con carne AW,AG,B, Z,3 Reis Z	Schweine haxe Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln B,Z,3 Sauerkraut AW,Z,3	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken AW,AG,J, Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J ,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch AW,AG,I,J ,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,I,J ,M,Z,3,5 Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Seelachsfilet D,Z Cremiges Kürbisgemüse AW,AG,J, Z Kartoffeln Z	Schweinefleisch-C urry AW,AG,B, I,J,Z Duftreis Z	Cordon Bleu Gefl. AW,B,J,Z, 1,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kroketten B,Z Blattsalat Z	Schlemmerfilet AW,D,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J ,Z Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Schweinebraten AW,AG,B, I,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Kasseler Z,2,3,7 Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J ,Z,3	Hörnchennudel-Pilzpfanne AW,B,F,J, Z,3 Karottensalat Z,2	Spaghetti AW,F,Z Spinatsauce AW,AG,I,J ,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gnocchi AW,Z Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Käse spätz AW,B,F,Z Farmersal AW,F,J,Z, 2,3		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Tasche B,Z Karotten-Kürbis-Püree B,Z,3	Bandnudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Karottensalat Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B, I,J,Z Bulgur AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3 Zimt-Zucker Z	Veg. Schn AW,Z Karotten AW,Z Kartoffelp B,Z,3		
Salatteller	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salattell er 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		

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.