Erwachsenen-Speiseplan KW 50/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	07.12.2026	08.12.2026	09.12.2026	10.12.2026	11.12.2026	12.12.2026	13.12.2026
Suppe	Champignoncremesuppe	Markerbsencremesuppe	Tomatencremesuppe	Linsensuppe	Currycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Kartoffelknödel und Chinakohlsalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Farmersalat	Geflügelrostbratwürstchen mit Wirsing in Cremesauce und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon 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 Karottensalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfle und Farmersalat	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 Gurkensalat	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Fusilli und Chinakohlsalat	Nudeln mit scharfem Kürbisragout	Bandnudeln mit Brokkolicremesauce und Farmersalat	Hörnchennudeln mit Spinat-Käsesauce		
Vegetarisch	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Kartoffel-Gemüse-Grat in mit Karottensalat	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln		
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	Clementine	Banane	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Kirschen	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

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 50 07.12.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignon creme- suppe AW,J,Z,3	Markerbsencre AW,AG,I,J ,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Curry crem AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü 1	Pangasiusfilet natur Z Tomaten-Gemüsesauce AW,AG,I,J ,Z,3 Bandnudeln gegart AW,F,Z	Puteneschnetzeltes mit Champi AW,AG,B, I,J,Z,3,7 Kartoffelknödel Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J ,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Karottensalat Z,2	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J, Z Tomatencremesauce AW,AG,I,J ,Z,3 Reis Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Geflügelrostbraten Z Wirsing in Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Kartoffeln Z	Blumenkohl-Käse-Medaillon AW,B,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J, Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J, Z Kartoffelpüree B,Z,3	Schweinebraten AW,AG,B, I,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli AW,Z Chinakohlsalat Z	Hähnchenroulade B,G,Z Gemüsereis J,Z Pestosauce AW,Z,2,3 Karottensalat Z,2	Schweinesch nitzel nat. Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Gaisburg J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten AW,AG,B, I,J,Z Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Rinderhackbraten G,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Gemüsegulasch aus Tomaten AW,AG,I,J ,Z,3 Fusilli AW,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Nudeln AW,F,Z scharfes Kürbisragout AW,AG,I,J ,Z,3	Bandnudeln gegart AW,F,Z Brokkolicremesauce AW,I,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hörnchennudeln AW,F,Z Spinat- AW,B,Z		
Vegetarisch	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J, Z Kartoffeln Z	Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillag B,Z	Kartoffel-Gemüse- Gratin B,Z Karottensalat Z,2	Curry-Kokos-Gemüse AW,AG,I,J ,Z,3 Vollkornnudeln AW,Z	Eiermele B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z		
Salatteller	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Salattteller 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	Clementine Z,9	Banane Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Naturjoghurt mit Kirschen B,Z	Apfel Z,9	Fruchtkompo Z,3	Pudding B,Z
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauc Z,3	Karotte Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Vegetarisch J,Z,3	Kartoffelcremesuppe Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce Z

Allergene

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