Erwachsenen-Speiseplan KW 51/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	14.12.2026	15.12.2026	16.12.2026	17.12.2026	18.12.2026	19.12.2026	20.12.2026
Suppe	Zwiebelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffelcremesuppe	Kichererbsencurry-cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Hühnerfrikassee, dazu blanchierte Erbsen und Reis	Kartoffelgulasch mit Geflügelfleischbällchen, Reis und Blattsalat	Schweinsbratwurst mit Krautschupfnudel-Pfanne	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Kartoffelsalat	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und gebackenen Kartoffeln	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 Blattsalat	Seelachsfilet natur auf Lauch-Käse-Sauce mit Bandnudeln und Farmersalat	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Gurkensalat	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsenbolognese mit feinem Suppengemüse und dazu Makkaroni	Vegetarische Tortellini mit Lauch-Käse-Sauce und Farmersalat	Mac and Cheese mit Karottensalat	Spinatknödel mit Pilz-Gemüse-Ragout		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Makkaroni	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly	Gemüse-Köttbullar mit Cremesauce, Eierknöpfle und Gurkensalat		
Salatteller	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	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen		
Dessert	Joghurt-Quark mit Ananas	Banane	Clementine	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

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 51 14.12.-	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Blumenkohl- AW,AG,I,J ,Z	Karottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe AW,Z	Kichererb AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü 1	Hühnerfrikasee AW,AG,B, I,J,Z Erbsen Z Reis Z	Kartoffelgulasch AW,AG,I,J ,Z Geflügelfleischbällchen AW,F,G,J, Z Reis Z Blattsalat Z	Schweinsbratwurst G,J,Z,7 Krautschupfnudel- Pfanne AW,F,Z	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Rinderfrik AW,F,Z Bohnengemüse- AW,AG,I,J ,Z,2,3 Kartoffeln Z	Röstiecken Z Kaisergemüse Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z	Gekochte Eier F,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch AW,AG,I,J ,Z,3 Fusilli AW,Z	Rinderg eschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Seelachsfilet natur D,Z Lauch-Käse-Sauce AW,B,Z Bandnudeln gegart AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hähnchensch nitzel nat. I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z, 3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Schweine gulas AW,AG,B, I,J,Z Eierk nöpfl AW,F,Z Gurkensalat Z,2	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli AW,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust G,J,Z,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Linsenbolognese AW,AG,G, I,J,M,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Tortellini veg. AW,B,F,Z Lauch-Käse-Sauce AW,B,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Mac and Cheese AW,B,F,Z Karottensalat Z,2	Spinatkn AW,B,F,Z Pilz-Gemüse- AW,AG,I,J ,Z,3		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Kichererbsen-Gemüse- AW,J,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Pfirsichkompott Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AH,A D,J,Z Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z	Gemüse- F,Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Eierknöpfl AW,F,Z Gurkensalat Z,2		
Salatteller	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	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z		
Dessert	Joghurt-Quark mit Ananas B,Z	Banane Z	Clementine Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschm B,Z	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Linsen G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Z	Nudeln mit Cha Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemü J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkoh Z

Allergene

Gluten, Weizen	F	Eier	P Schalenfrüchte, Paranüsse	Z Wir weisen keine	**Zusatzstoffe:**
Gluten,Roggen	G	Senf	K Schalenfrüchte, Pistazien	und Spuren von Allergenen aus.	1 mit Farbstoff
Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	K Schalenfrüchte		2 mit Konservierungsstoff
Gluten, Hafer	I	Soja	Macadamia-, Queenslandnüsse	Obst gewachst, vor Verzehr	3 mit Antioxidationsmittel
Gluten, Dinkel	J	Sellerie	K Schalenfrüchte, Walnüsse		4 mit Geschmacksverstärker
					5 geschwefelt
Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L Erdnüsse		6 geschwärzt
Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M Schwefeldioxid + Sulfite		7 mit Phophat
Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N Lupine		8 mit Süßungsmittel
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.