

Erwachsenen-Speiseplan KW 35/2024

	Montag 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024	Samstag 31.08.2024	Sonntag 01.09.2024
Suppe	Zwiebelsuppe	Markerbsencremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffelcremesuppe	Kichererbsencurry-cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Kalte Rinderfrikadellen mit Nudelsalat, Brötchen und Senf	Linsen mit Eierknöpfle und Putensaiten	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Spätzle, Chinakohlsalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
Gold Menü	Gefüllte Paprikahälfte mit Ajvarsauce und Nudeln		Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Karotten-Apfel-Salat		Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffel- und Gurkensalat	Kartoffel-Karotten-Eintopf mit Putensaiten	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf	Gemüsemautaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat	Gemüselasagne mit Cremesauce und Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohlsalat		 <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p>Wochenend & Feiertagsessen können am Vortag des letzten Werktages der Woche bis 14:00 Uhr storniert werden, danach werden diese auch bei Nichtlieferung berechnet.</p> <p>Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
Vegetarisch		Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurtdip Kartoffeln und Blattsalat		Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Nudeln	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree		
Salatteller	Salatteller mit Tomaten-Mozzarella, Dressing und Brötchen	Salat "Nizza" mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln, Dressing und Brötchen	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven, Hirtenkäse, Dressing und Brötchen	Salatteller mit Champignons, Antipasti und gefüllten Peperoni, Dressing und Brötchen	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Nudeln mit Rinderbolognese	Nudeln mit Champignonsauce		

Änderungen vorbehalten

Sonderkost und Salatteller am Vortag bis 13:00 Uhr bestellbar. Abbestellungen nach 13:00 Uhr am Vortag müssen berechnet werden.

Dessert

wechselt täglich zwischen: Joghurt, Pudding, Früchtequark....

KW 35 26.08.-01.09.24		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe		Zwiebelsuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Markenbrenncreme- suppe	AW,AG,I,J, Z	Kartoffelcremesuppe	AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1		Rinderfrikadelle kalt Nudelsalat gemischt	AW,F,Z AW,B,F,G, M,Z,3	Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Kabeljau Senfsauce	D,Z AW,AG,G, I,J,Z	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Röstiecken	Z	Gekochte Eier	F,Z
		Brötchen	AW,AR,A G,Z	Eierknöpfe	AW,F,Z			Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Kaisergemüse Cremesauce	AW,Z AW,AG,I,J, Z	Senfsauce	AW,AG,G, I,J,Z
		Senf	G,Z	Putensaiten	G,Z,2,3,7	Kartoffeln Karotten-Apfel-Salat	Z Z	Kartoffeln Spätzle Chinakohl Salat	Z AW,F,Z Z	Kohlrabi Kartoffelpüree	AW,Z B,Z,3			Kartoffeln Rohkostsalat	Z J,Z,2,3
Gold Menü		Gefüllte Paorikahälfte Ajvarsauce	AW,AG,B, AW,AG,I,J, Z,3			Gemischtes Gulasch Spätzle Karotten-Apfel-Salat	AW,AG,B, AW,F,Z Z			Bratensauce	AW,AG,B, I,17 G,M,Z,2,3 Z,2	Kartoffel-Karotten- Eintopf Putensaiten	AW,B,Z G,Z,2,3,7	Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,AG,B, I,17 AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf		Gemüsemautaschen Kartoffelsalat	AW,F,J,Z G,M,Z,2,3	Kichererbsencurry Essig-Öl Dressing	AW,J,Z,3 AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,2,3,7	Gemüselasagne Cremesauce Karotten-Apfel-Salat	AW,B,F,J, AW,AG,I,J, Z	Nudeln Chinakohl Salat Essig-Öl Dressing	AW,F,Z Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,2,3,7						
Vegetarisch				Zucchini-Karotten- Puffer	F,Z			Gefüllte Zucchini	AW,AG,B, F,I,J,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z				
				Joghurt Dip	AG,B,J,Z			Tomatensauce	AW,AG,I,J, Z,3	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z				
				Kartoffeln	Z			Nudeln	AW,F,Z	Kohlrabi	AW,Z				
				Blattsalat	Z					Kartoffelpüree	B,Z,3				
Salatteller		Salatteller Dressing	B,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller Dressing	D,F,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatbowl Dressing	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller Dressing	B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatplatte Dressing	B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5				
		Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z				
Sonderkost		Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und	Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	G,M,Z,2,3,7	Rindergeschneitzelt es mit Brokkoli und Reis	Z

Allergene

Allergene										Zusatzstoffe:		
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff			
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff			
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel			
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	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 Phosphat			
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.