

Erwachsenen-Speiseplan KW 36/2024

	Montag 02.09.2024	Dienstag 03.09.2024	Mittwoch 04.09.2024	Donnerstag 05.09.2024	Freitag 06.09.2024	Samstag 07.09.2024	Sonntag 08.09.2024		
Suppe	Kohlrabi-cremesuppe 	Flädlesuppe 	Italienische Gemüsesuppe 	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe 	Karottencremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 		
Menü 1	Putengyros mit Joghurdip, Reis und Weißkrautsalat 	Cannelloni Carne mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat 	Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	Schweizer Wurstsalat mit Brötchen 	Spaghetti mit Rinderbolognese und Gurkensalat 	Schnippelbohnen-Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen 	Spinatknödel mit Waldpilzen in Cremesauce und Rohkostsalat 		
Gold Menü		Kalbsfrikadelle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Hähnchenpiccata mit Tomatensauce und Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse 	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle 	Paella mit Hähnchen, Fisch und Meeresfrüchten  	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat 		
Pasta / Auflauf	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille und geriebenem Hartkäse 			Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Nudeln 	Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat 	 <p>Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p>hunger@beerschwinger-menuservice.de www.beerschwinger-menuservice.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	Erbseintopf mit Brötchen 	Gemüse-Weizenküchle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Blumenkohl-Brokkoli-Mix mit heller Kräutersauce und Kartoffeln 						
Salatteller	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke, Dressing und Brötchen 	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Brötchen 	Salatplatte mit Rucola, Ebly, Gurken, Hirtenkäse und gef. Weinblättern, Dressing und Brötchen 	Blattsalat mit süß-saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust, Dressing und Brötchen 	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven und Hirtenkäse, Dressing und Brötchen 				
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 			Nudeln mit Tomatensauce 	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 

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 36 02.09.-08.09.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Putengyros Z Joghurt dip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Wurstsalat AG,G,J,M,Z,2,3,8,7 Salatkäse B,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü		Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z,7 Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,E,G,I,I,7,AW,Z Karotten ged. AW,Z Spätzle AW,F,Z	Paella AW,AG,C,I,F,I,I,7,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,B,I,I,7,Z Reis	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Ratatouille AW,AG,I,J,Z,2 Ger. Hartkäse veg. B,Z			Nudeln AW,F,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,I,7,Z,2 Gurkensalat Essig/Öl		
Vegetarisch	Erbseneintopf AW,AG,I,J Brötchen AW,AR,A	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B, Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Blumenkohl- Brokkoli-Mix Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J Kartoffeln Z				
Salatteller	Salatteller F,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatteller B,F,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatplatte AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatteller AW,AG,I,J,M,Z,3 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatbowl B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	
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 Phosphat
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.