

Erwachsenen-Speiseplan KW 37/2024

	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024	Samstag 14.09.2024	Sonntag 15.09.2024
Suppe	Käsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Linsensuppe ✓	Spinatcremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 🐔	Fischfrikadelle mit Spinat in Cremesauce und Kartoffel 🐟	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 🐷	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 🐟	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote-Bete-Salat 🐷	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Schweinegulasch mit Spätzle und Bauernsalat 🐷	Hähnchenroulade cremiger Bratensauce, Spinat in Cremesauce und Kartoffeln 🐔	Putenschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat 🐔	Rindergeschnetzeltes mit Nudeln und Blattsalat 🐮	Paniertes Geflügelschnitzel mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐔	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐷	Rinderroulade mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 🐷
Pasta / Auflauf	Vollkornnudelaufbau mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten dazu Bauernsalat ✓	Spaghetti und Cremesauce mit Putenschinken dazu Farmersalat 🐔	Gemüsemaultaschen mit Ei und Tomatensauce dazu Chinakohlsalat ✓	Käsespätzle und Blattsalat ✓	Nudelpfanne mit Gemüse, Hirtenkäse und scharfer Tomatensauce ✓	<p style="text-align: center;"><i>Beerschwinger</i> Menüservice</p>  <p style="text-align: center;">Tel: 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39</p> <p style="text-align: center;">hunger@beerschwinger-menueservice.de www.beerschwinger-menueservice.de</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie diese auf der Rückseite</p>	
Vegetarisch	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Reis ✓	Gemüse-Köttbullar mit Joghurdip, Kartoffeln und Farmersalat ✓	Apfel-Pfannkuchen und Dessertsauce mit Vanillegeschmack ✓	Sojageschnetzeltes mit Reis und Blattsalat ✓	Chili sin Carne mit Ebly ✓		
Salatteller	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Falafel und Antipasti, Dressing und Brötchen ✓	Salatteller mit Gemüsemaultaschen, Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei, Dressing und Brötchen 🐷	Salatteller mit Tomate-Mozzarella, Dressing und Brötchen ✓		
Sonderkost (Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei))	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 🐟	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 🐔	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln 🐷

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 37 09.09.-15.09.24		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe		Käsecremesuppe	AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe	Z	Linsensuppe	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe	AW,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J, ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, ,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I, J,Z,3
Menü 1		Linsen	AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Fischrikadelle	AW,D,Z	Maultaschen	AW,F,J,Z, J,Z	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Königsberger Klopse	AW,F,G,Z, 3	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse	AW,J,Z,3	Gemüse-Weizenküchle	AW,AG,B, F,I,J,Z
		Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	AW,Z	Gemüsebrühe		Remouladensauce	AG,F,G,J, Z,8	Kapernsauce	AW,Z			Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
		Putensaiten	G,Z,2,3,7	Kartoffeln	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3	Eierstich	B,F,Z		
								Rote-Bete-Salat	M,Z,3,8			Brötchen	AW,AR,A G,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Gold Menü		Schweinegulasch	AW,AG,B, I,17	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Rindergeschnetzeltes	AW,AG,B, I,17	Geflügelschnitzel pan.	AW,F,Z	Hackbraten (Rind/Schwein)	AW,F,G,J, Z,3	Rinderroulade	AW,AG,B, G,I,17,2
		Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	AW,Z	Spätzle	AW,F,Z	Nudeln	AW,AG,J, Z	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J, Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B, I,J,Z
		Bauernsalat	Z	Kartoffeln	Z	Chinakohlsalat	Z	Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Spätzle	AW,F,Z	Grüne Bohnen	Z
								Essig-Öl Dressing	AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5			Rohkostsalat	J,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3
Pasta / Auflauf		Vollkornnudelauf auf Bauernsalat	AW,AG,B, I,17 Z	Putenschinken- Cremesauce	AW,AG,I,J, ,Z,2,3,7	Gemüsemaultaschen mit Ei	AW,F,J,Z	Blattsalat	Z	Nudelpfanne	AW,B,F,J, Z,3				
				Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3	Tomatensauce	AW,AG,I,J, ,Z,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Tomatensauce scharf	AW,AG,I,J, ,Z,3				
Vegetarisch		Gefüllte Zucchini	AW,AG,B, F,I,J,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Apfel-Pfannkuchen	AW,B,F,Z	Sojageschnetzeltes	AW,AG,B, I,J,Z	Chili sin Carne	AW,AG,B, I,J,Z,3				
		Ratatouille	AW,AG,I,J, ,Z,3	Joghurt dip	AG,B,J,Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Reis	Z	Ebly (Zartweizen)	AW,Z				
		Reis	Z	Kartoffeln	Z			Blattsalat	Z						
				Farmersalat	AW,F,J,Z, 2,3			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5						
Salatteller		Salatteller	B,Z,6	Salatteller	AW,Z	Salatteller	AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,2,3,5	Salatteller	B,F,Z,2,3,7	Salatteller	B,Z				
		Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M, Z,1,3,5				
		Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Brötchen	AW,AR,A G,Z	Brötchen	AW,AR,A G,Z				
Sonderkost		Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z,2,3,7	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Rinderbraten mit Bratensauce, Z Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln	

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.