

# Wochenplan

Beimler-Catering

KW 25 · 15.06. – 19.06.2026



Montag 15.06.	Dienstag 16.06.	Mittwoch 17.06.	Donnerstag 18.06.	Freitag 19.06.
	<b>BEILAGE</b> Rote Beete Salat   Vinaigrette Dressing <sup>11, i, j, f,</sup> 34, 3, i	<b>BEILAGE</b> Blaukraut <sup>33, 25</sup>	<b>BEILAGE</b> Chinakohl   Kräuter Dressing <sup>i, j, f, 34, 33</sup>	
<b>MENU</b> Steckrüben- Cremesüppchen   Baguettescheiben   Backerbsen <sup>i, 34, g, g1, f, a, a1, c</sup>	<b>MENU</b> Semmelknödel   Schnittlauch Sauce <sup>a1, a, g1, g,</sup> c, i, f	<b>MENU</b> Bratwurst   Braune Sauce   Stampfkartoffeln <sup>8, 20, g, g1, 25</sup>	<b>MENU</b> Fisch Nuggets   Käse Sauce   Bulgur <sup>d, a, a1, g, g1, 25</sup>	<b>MENU</b> Vollkorn Nudeln   Curry- Frischkäse-Paprika Sauce   Geriebener Käse Mix <sup>a, a1, g,</sup> g1, Papr

**Allergene** 3 Antioxidationsmittel 8 Phosphat 11 Süßungsmittel 20 Schweinefleisch 25 Stärke 33 Zuckerart und Süßungsmittel 34 Knoblauch a Glutenhaltiges Getreide a1 Weizen c Eier d Fisch f Soja  
g Milch g1 Milcheiweiß i Sellerie j Senf Papr Paprika

Guten Appetit! · Änderungen vorbehalten

# Allergene pro Mahlzeit — KW 25 · 15.06. - 19.06.2026



## Montag

**Menu: Steckrüben-Cremesüppchen | Baguettescheiben | Backerbsen** (Gesamt: i, 34, g, g1, f, a, a1, c)

**Gemüsecreme Süppchen** i Sellerie, **34** Knoblauch, **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **f** Soja

**Baguette** **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

**Backerbsen** **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **c** Eier, **g** Milch

## Dienstag

**Beilage: Rote Beete Salat | Vinaigrette Dressing** (Gesamt: 11, i, j, f, 34, 3, i)

**Rote Beete Salat** **11** Süßungsmittel

**Vinaigrette Dressing** **i** Sellerie, **j** Senf, **f** Soja, **34** Knoblauch, **11** Süßungsmittel, **3** Antioxidationsmittel, **i** Schwefeldioxid und Sulfite

**Menu: Semmelknödel | Schnittlauch Sauce** (Gesamt: a1, a, g1, g, c, i, f)

**Semmelknödel** **a1** Weizen, **a** Glutenhaltiges Getreide, **g1** Milcheiweiß, **g** Milch, **c** Eier

**Sahne Sauce mit Schnittlauch** **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **i** Sellerie, **f** Soja

## Mittwoch

**Beilage: Blaukraut** (Gesamt: 33, 25)

**Rotkraut** **33** Zuckerart und Süßungsmittel, **25** Stärke

**Menu: Bratwurst | Braune Sauce | Stampfkartoffeln** (Gesamt: 8, 20, g, g1, 25)

**Bratwurst** **8** Phosphat, **20** Schweinefleisch

**Stampfkartoffeln** **g** Milch, **g1** Milcheiweiß

**Braune Sauce** **25** Stärke

## Donnerstag

**Beilage: Chinakohl | Kräuter Dressing** (Gesamt: i, j, f, 34, 33)

**Chinakohl** *Keine Allergene*

**Kräuter Dressing** **i** Sellerie, **j** Senf, **f** Soja, **34** Knoblauch, **33** Zuckerart und Süßungsmittel

**Menu: Fisch Nuggets | Käse Sauce | Bulgur** (Gesamt: d, a, a1, g, g1, 25)

**Fisch Nuggets** **d** Fisch, **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

**Käse Sauce** **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **25** Stärke

**Bulgur** **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

## Freitag

### Menu: Vollkorn Nudeln | Curry-Frischkäse-Paprika Sauce | Geriebener Käse Mix

(Gesamt: a, a1, g, g1, Papr)

**Nudeln** a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

**geriebener Käsemix** g Milch, g1 Milcheiweiß

**Curry-Frischkäse-Paprika Sauce** g Milch, g1 Milcheiweiß, Papr Paprika

# Allergen-Legende



## Allergene

<b>a</b> Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>a1</b> Weizen
<b>a2</b> Roggen	<b>a3</b> Gerste
<b>a4</b> Hafer	<b>a6</b> Dinkel
<b>b</b> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>c</b> Eier und Eierzeugnisse
<b>d</b> Fisch und Fischerzeugnisse	<b>e</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
<b>h1</b> Mandeln	<b>h2</b> Haselnuss
<b>h4</b> Kaschunuss	<b>h5</b> Pecannuss
<b>h7</b> Pistazie	<b>h8</b> Macadamia- oder Queenslandnuss
<b>f</b> Soja und Sojaerzeugnisse	<b>g</b> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
<b>t</b> Schalenfrüchte, d. h. Mandel ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnuss ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunuss ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannuss ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), <i>Paranuss</i> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazie ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamianuss und Queenslandnuss ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>i</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse
<b>j</b> Senf und Senferzeugnisse	<b>k</b> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
<b>i</b> Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben	<b>m</b> Lupine sowie Erzeugnisse daraus
<b>n</b> Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	<b>20</b> Schweinefleisch
<b>21</b> Rindfleisch	<b>22</b> Geflügelfleisch
<b>34</b> Knoblauch	<b>g1</b> Milcheiweiß
<b>36</b> Jodsalz	<b>y</b> Hülsenfrucht (Erbsen, Linsen, Kichererbsen)
<b>30</b> unter Schutzatmosphäre Verpackt	<b>25</b> Modifizierte Stärke
<b>z</b> Orangen, Zitrusfrüchte	<b>32</b> Verdickungsmittel
<b>Karot.</b> Karotten roh/gekocht	<b>Papri.</b> Paprika roh/gekocht

## Zusatzstoffe

<b>23</b> mit Geschmacksverstärker	<b>1</b> mit Farbstoff
<b>7</b> gewachst	<b>6</b> geschwärzt
<b>8</b> mit Phosphat	<b>2</b> mit Konservierungsstoffe
<b>5</b> geschwefelt	<b>3</b> mit Antioxidationsmittel

<b>10</b> enthält eine Phenylalaninquelle	<b>11</b> mit Süßungsmittel
<b>33</b> mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

## Symbole



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Vegetarisch



Vegan



Vollkorn



Milch