





















Kinder-Speiseplan KW 40/2020

KW 40	Montag 28.09.2020	Dienstag 29.09.2020	Mittwoch 30.09.2020	Donnerstag 01.10.2020	Freitag 02.10.2020
Kitafit	Putensteak an Bratensauce dazu Reis und Farmersalat 	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Spätzle und Rosenkohl U3 	Geflügel-Fleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Paniertes Fischfilet an Bio-Reis und Rahmerbsen U3 	Tortellini "Carne" an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat U3 
Vegifit	Bulgurpfanne mit Erbsen, Karotten, Mais, Ananas und Sojastreifen dazu Currysauce U3 	Käse-Rahm-Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm, Käse und Kräutern dazu Gurke zum selber schneiden 	Karottencremesuppe, Grießbrei mit heißem Sauerkirsch-Kompott 	Bohnen mit Kartoffelgratin und Grillkäse 
Wahl Menü	Vegetarische Lasagne mit Farmersalat 	Linsen mit Spätzle und Puten-Saiten 	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse- Maultäschle U3 	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing 	Vegetarische Tortellini an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat 
Beilagensalat	Apfel	Vanillepudding	Fruchtquark	Banane	Fruchtjoghurt
Dessert	Farmersalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gurke zum selber schneiden	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Karottensalat
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Teigwaren mit Pilzsauce 	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten 	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat 	Gaisburger Marsch 



Katzenbachstraße 93
70563 Stuttgart

Tel. 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe
erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene

AW 40

28.09. -
02.10.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putensteak an Bratensauce dazu Reis und Farmersalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3	Rindersauerbraten an Sauerbratensauce dazu Spätzle und Rosenkohl AW,B,F,G,I,J,Z	Geflügel-Fleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Paniertes Fischfilet an Bio-Reis und Rahmerbsen AW,B,D,G,J,Z	Tortellini "Carne" an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3
Vegifit	Bulgurpfanne mit Erbsen, Karotten, Mais, Ananas und Sojastreifen dazu Currysauce AW,AG,B,G,I,J,Z	Käse-Rahm-Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Gemüse-Tagliatelle an Pesto, Rahm, Käse und Kräutern dazu Gurke zum selber schneiden AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1	Karottencremesuppe Grießbrei mit heißem Sauerkirsch-Kompott AW,AG,B,I,J,Z	Bohnen mit Kartoffelgratin und Grillkäse AW,AG,B,I,J,Z 1
WahlMenü	Vegetarische Lasagne mit Farmersalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3	Linsen mit Spätzle und Puten-Saiten AW,AG,B,F,G,I,J,Z 2,3,7	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse-Maultäschle AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Reibkäse und Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Vegetarische Tortellini an Tomatenrahm mit Reibkäse und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z 1,2,3
Dessert	Apfel gewachst	Vanillepudding AW,B,Z 1	Fruchtquark AW,B,Z	Banane gewachst	Fruchtjoghurt AW,B,Z
Beilagen-salat	Farmersalat B,F,J,Z 1,2,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Gurke zum selber schneiden Z	Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,8	Karottensalat J,Z 2,3
Allergiker Menü Einzelportion verpackt	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Teigwaren an Pilzsauce J,Z	Linsen mit Teigwaren und Puten-Saiten G,J,Z 2,3,7	Fischfilet an Cremesauce dazu Reis und Spinat D,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische

E Weichtiere
F Eier
G Senf
H Sesamsamen
I Soja
J Sellerie
KM Schalenfrüchte, Mandeln
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse

KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse
KPA Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI Schalenfrüchte, Pistazien
KMC Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse

M Schwefeldioxid + Sulfid
N Lupine
Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
Obst gewachst, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel