
















## Kinder-Speiseplan Notversorgung KW 02/2021

	<b>Montag</b> 11.01.2021	<b>Dienstag</b> 12.01.2021	<b>Mittwoch</b> 13.01.2021	<b>Donnerstag</b> 14.01.2021	<b>Freitag</b> 15.01.2021
<b>Kitafit</b>	Köttbullar mit Bratenjus, dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing <b>U3</b> 	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Krautsalat <b>U3</b> 	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne, dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Fischfilet natur auf Steckrüben-Kartoffel- Kürbisgemüse <b>U3</b> 	Currywurst-Ragout in Ketchup- Sauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat 
<b>Vegifit</b>		Karottengulasch mit Spätzle und Krautsalat 	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce 	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce dazu Vollkornreis und Brokkolí 	
<b>Wahl Menü</b>	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatenrahmsauce mit Reibkäse und Gurkensalat 				Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat 
<b>Dessert</b>	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<b>Beilagensalat</b>	Salat	Salat	Salat	Salat	Salat
<b>Sonderkost</b> <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce , dazu Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 



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

KW 02 1. - 15.01.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Köttbullar mit Bratenjus dazu Kartoffelpüree und Rahmwirsing AW,B,F,I,J,Z 5	Putengulasch mit Vollkornspätzle und Krautsalat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3	Penne Bolognese mit frischen Tomaten, Kräutern und Sahne, dazu Reibkäse, Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing AW,B,F,G,I,J,Z 1,2,3,8	Fischfilet natur auf Steckrüben-Kartoffel- Kürbisgemüse AW,B,D,I,J,Z	Currywurst-Ragout in Ketchup-Sauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3,7
<b>Vegifit</b>		Karottengulasch mit Spätzle und Krautsalat AW,B,F,G,I,J,Z 2,3	Pastinakensuppe Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt- Vanillesauce AW,B,F,G,I,J,Z 1	Veget. Gemüseschnitzel an Rahmsauce mit Vollkornreis und Brokkoli AW,B,F,H,I,J,Z 1	Chilli sin Carne mit Bulgur AW,B,F,G,I,J,Z
<b>WahlMenü</b>	Vegetarische Cannelloni mit Tomatenrahmsauce und Reibkäse und Gurkensalat AW,B,F,I,J,Z 1				Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat AW,B,F,G,I,J,Z 1,2,3
<b>Dessert</b>					
<b>Beilagensalat</b>					
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce , dazu Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce, Reis und Karotten J,Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z

## Allergene:

AW	Gluten, Weizen	E	Weichtiere
AR	Gluten, Roggen	F	Eier
AG	Gluten, Gerste	G	Senf
AH	Gluten, Hafer	H	Sesamsamen
AD	Gluten, Dinkel	I	Soja
B	Milch, Laktose	J	Sellerie
C	Krebstiere	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
D	Fische	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