





















## Kinder-Speiseplan KW 20/2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.05.2022	17.05.2022	18.05.2022	19.05.2022	20.05.2022
Kitafit	Chili con Carne mit Reis 	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Spätzle U3 	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten 	Seelachs-Knusperfilet mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und Kohlrabi U3 	Rindercevapcici mit Ajvarsauce, Reis und Farmersalat U3 
Vegifit	Vegetarisches Chili mit Reis 	Vegetarischer Gemüseintopf mit Spätzle und Grießknöbchen 	Kohlrabicremesuppe Milchreis mit heißem Kirschkompott und Zimt-Zucker 	Vegetarische Nuggets mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi 	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce dazu Reis und Farmersalat 
Wahl Menü	Putenbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Blumenkohl U3 	Vegetarische Ravioli dazu Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat 	Spaghetti und Tomatensauce mit Gemüse, Reibkäse dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing U3 	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Putensaiten 	Champignonrahmsauce mit Semmelknödeln dazu Farmersalat 
Dessert	Aprikosenquark	Obstsalat	Banane	Schokopudding	Birne
Beilagensalat	Karottensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat 	Nudeln mit Bolognese 	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse 	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 
Gut zu wissen...	Ein <b>Chili</b> muss nicht immer Fleisch enthalten. Zahlreiche Rezepte ersetzen das "Carne" (dt. Fleisch) mit Alternativen wie Soja, Linsen oder Quinoa. Wir servieren Chili sin Carne heute auf Sojabasis.	Der <b>Gaisburger Marsch</b> ist nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg benannt. Eine Geschichte besagt, dass Soldaten immer gemeinsam nach Gaisburg marschierten, um dort den reichhaltigen Eintopf zu essen.	Nicht nur bei uns werden <b>Linsen</b> gerne gegessen. Jede Nation hat ihre Art und Weise Linsen zuzubereiten. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. In Frankreich mag man die Linsen noch mit Petersilie und Rotwein verfeinert. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.	Bei der Herstellung unseres <b>Kartoffelpürees</b> ist Muskelkraft gefragt. Stückig gedrückte Kartoffeln werden zusammen mit Kartoffelflocken, Wasser, Milch, Sahne, Butter und Muskat zu einem cremig, lockeren Püree vermengt. Der Anteil an frischen Kartoffeln im fertigen Püree beträgt etwa 35 %. Das ist Qualität, die man auch schmeckt!	Es gibt versch. Verarbeitungsstufen bei denen jeweils versch. Schichten vom <b>Reiskorn</b> entfernt werden. Vollkornreis ist am gehaltvollsten, da alle Schichten beibehalten werden. Er enthält Vitamin B1, B2 und E, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kalium und Phospor.



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 Zusatzstoffe

KW 20 16.05. – 20.05.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kitafit</b>	Vegetarisches Chili mit Reis AW,AG,G,I,J,Z	Vegetarischer Gemüseintopf mit Spätzle und Grießklößchen AW,AG,B,F,I,J,Z	Kohlrabicremesuppe Milchreis mit heißem Kirschkompott und Zimt-Zucker AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 2,3,7	Vegetarische Nuggets mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Kohlrabi AW,B,D,F,G,I,J,Z	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce dazu Reis und Farmersalat AW,F,I,J,Z 3
<b>Vegifit</b>	Putenbratwurst mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Blumenkohl U3 AW,AG,G,I,J,Z	Vegetarische Ravioli dazu Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat AW,B,F,I,J,Z	Spaghetti und Tomatensauce mit Gemüse, Reibkäse dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing U3 AW,AG,B,G,I,J,Z	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Putensaiten AW,AH,B,G,I,J,Z	Champignonrahmsauce mit Semmelknödeln dazu Farmersalat AW,AG,B,F,I,J,Z 3
<b>WahlMenü</b>	#BEZUG! AW,AG,B,G,I,J,Z 1,2,3,7	#BEZUG! AW,AG,B,F,G,I,J,Z 1,3	#BEZUG! AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z 1	#BEZUG! AW,AG,B,G,I,J,Z 2,3,7	#BEZUG! AW,B,F,I,J,Z 3
<b>Dessert</b>	Aprikosenquark B,Z	Obstsalat 3,9	Banane 9	Schokopudding AW,B,Z	Birne 9
<b>Beilagensalat</b>	Karottensalat Z 3	Gurkensalat Z 3	Blattsalat mit Joghurt-Dressing AW,AG,B,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z	Farmersalat AW,F,J,Z 3
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse J,Z	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln 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 Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse  
KW Schalenfrüchte, Walnüsse  
L Erdnüsse  
M Schwefeldioxid + Sulfit  
N Lupine

Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus  
Obst gewachst, vor Verzehr waschen.

## 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