





















Kinder-Speiseplan KW 49/2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	05.12.2022	06.12.2022	07.12.2022	08.12.2022	09.12.2022
Kitafit	Mehliertes Fischfilet mit weißer Sauce, Karotten und Reis U3 	Rindergeschnetzeltes mit Knöpfle dazu Gurkensalat 	Geflügelfleischbällchen mit Tomatensauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Ravioli mit Schinken-Sahnesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* U3 	Gyros von der Pute mit Reis, Joghurt-Dip und Karottensalat U3 
Vegifit	Brokkolicremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Gemüselasagne dazu Gurkensalat 	Vegetarisches Chili mit Reis U3 	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* 	Nudeln mit Tomatensauce dazu Reibkäse und Karottensalat 
Wahl Menü	Vegetarische Nuggets mit weißer Sauce, Karotten und Reis 	Linsen mit Knöpfle U3 	Maultaschen gebraten mit Ei dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Putenschnitzel paniert mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensauce dazu Reis und Karottensalat 
Dessert	Apfel	Fruchtjoghurt	Müsli mit Apfel	Schokopudding	Birne
Beilagensalat	Karottensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing*	Karottensalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Nudeln mit Tomatensauce 	Erbseneintopf mit Putensaiten 	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli 	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 
Gut zu wissen...	Kaiserschmarrn wurde zum ersten Mal 1854 der österr. Kaiserin Elisabeth serviert. Beim Anrichten wurde dieser aus Versehen zerrissen, was später sein besonderes Merkmal war. (Danach wurde die Speise Kaiser Franz Joseph I. umgewidmet und Kaiserschmarrn genannt.)	Gurkensalat ist reich an Vitamin B, C und K. Außerdem enthält er wichtige Mineralstoffe wie Kalium und Eisen.	Unsere Schwäbischen Maultaschen beziehen wir von der Firma BÜRGER, die ihren Sitz in Ditzingen bei Leonberg hat.	Unsere küchenfertige Blattsalat-Mischung haben wir speziell für die Verpflegung in Kita und Schule mit unserem Lieferanten Sapro aus Ilsfeld zusammengestellt. Auf scharf schmeckenden Salat wie Rucola oder bitter schmeckenden Chicorée haben wir dabei bewusst verzichtet.	Karottensalat ist ein Gemüsesalat aus den Wurzeln der Karotte. Er ist reich an Carotin, einem fettlöslichen Vitamin. Aus diesem Grund sollte man dem Salat Öl zugeben, da dies besser verdaut werden kann.



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 49 05.12. – 09.12.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Mehliertes Fischfilet mit weißer Sauce, Karotten und Reis U3 AW,B,D,G,I,J,Z	Rindergeschnetzeltes mit Knöpfle dazu Gurkensalat AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Geflügelfleischbällchen mit Tomatensauce dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Vegetarische Ravioli mit Schinken-Sahnesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* U3 AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Gyros von der Pute mit Reis, Joghurt-Dip und Karottensalat U3 AW,AG,B,I,J,Z
		3	3	2,3,7	3
Vegifit	Brokkolicremesuppe, Kaiserschmarrn mit Apfelmus AW,AG,B,F,I,J,Z	Gemüselasagne dazu Gurkensalat AW,B,F,J,Z	Vegetarisches Chili mit Reis U3 AW,AG,B,G,I,J,Z	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Nudeln mit Tomatensauce dazu Reibkäse und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z
	3	3	3	3	1,3
WahlMenü	Vegetarische Nuggets mit weißer Sauce, Karotten und Reis AW,AH,B,G,I,J,Z	Linsen mit Knöpfle U3 AW,AG,F,G,I,J,M,Z	Maultaschen gebraten mit Ei dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Putenschnitzel paniert mit Kohlrabi und Kartoffelpüree AW,AG,B,F,I,J,Z	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensauce dazu Reis und Karottensalat AW,AG,B,F,I,J,Z
		3	3		3
Dessert	Apfel 9	Fruchtjoghurt AW,B,Z	Müslis mit Apfel AW,AG,AH,AR,B,Z	Schokopudding AW,B,Z	Birne 9
		1			
Beilagensalat	Karottensalat Z	Gurkensalat Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z	Karottensalat Z
	3	3	3	3	3
Sonderkost Einzelportion verpackt	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis J,Z	Nudeln mit Tomatensauce J,Z	Erbseintopf mit Putensaiten G,J,Z	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Brokkoli J,Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,J,M,Z
			2,3,7		2,3,7

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 + Sulfid
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