





















Kinder-Speiseplan KW 13/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.03.2023	28.03.2023	29.03.2023	30.03.2023	31.03.2023
Kitafit	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce mit Putenschinken dazu Karottensalat 	Seelachsfilet paniert mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat U3 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	Chili con Carne mit Reis U3 	Putenschnitzel paniert mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Sahnesauce dazu Karottensalat 	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Spätzle U3 	Vegetarisches Chili mit Reis 	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree U3 
Wahl Menü	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Brokkoli und Sahnesauce U3 	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten dazu Grießklößchen und Suppenmaultäschle 	Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse (Karotten, Sprossen, Ananas) und Bulgur 	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Käsespätzle mit Farmersalat 
Dessert	Vanillepudding	Vanillejoghurt	Banane	Apfel	Fruchtjoghurt
Beilagensalat	Karottensalat	Farmersalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Kindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseneintopf mit Putensaiten 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 
Gut zu wissen...	Obwohl Milch hauptsächlich aus Wasser (87%) besteht, ist sie nicht farblos. Durch die Emulsion mit Wasser wird das Fett in Tröpfchen von weniger als tausendstel Milimeter verteilt und reflektiert das Licht in alle Richtungen. Diese Reflexion nimmt unser Auge als weiß wahr.	Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Familienunternehmen Wild in Eppingen im Kraichgau. Die Kartoffeln werden bei der Zubereitung schonend gegart. Dadurch bleiben Farbe, Geschmack und Nährstoffe erhalten.	Linsen werden weltweit in den verschiedensten Varianten gerne gegessen. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.	Kaiserschmarrn wurde zum ersten Mal 1854 der österreichischen 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.	Egal ob man sie würzig oder lieber mild mag - Käsespätzle sind eines der beliebtesten Spätzlegerichte. Traditionell werden sie aus Spätzleteig, viel Käse und Zwiebeln zubereitet. In Schwaben wird hierfür überwiegend würziger Bergkäse und/oder Emmentaler verwendet.



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 13 #WERT!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag							
Kidfit	Ravioli mit Spinat-Käsefüllung Sahnesauce mit Putenschinken Karottensalat	AW,B,Z AW,AG,B,I,J,Z / 2,3,7 Z / 2	Seelachsfilet paniert Remouladensauce Kartoffeln Farmersalat	AW,B,D,G,Z / 7 AW,B,G,J,Z / 1,2,8 B,Z AW,F,J,Z / 2,3	Putensaiten Linsen Spätzle	G,Z / 2,3,7 AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3 AW,B,F,Z	Chili con Carne Reis	AW,AG,B,J,Z B,Z	Putenschnitzel paniert Erbsen-Maisgemüse in Rahm Kartoffelpüree	AW,F,Z AG,B,J,Z B,Z		
	Vegifit	Ravioli mit Spinat-Käsefüllung Sahnesauce Karottensalat	AW,B,Z AW,B,Z Z / 2	Vegetarische Knusperfrikadelle Rahmsauce Kartoffeln Farmersalat	AW,Z AW,AG,B,I,J,Z B,Z AW,F,J,Z / 2,3	Linsen Spätzle	AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3 AW,B,F,Z	Vegetarisches Chili Reis	AW,AG,B,I,J,Z / 3 B,Z	Vegetarisches Schnitzel Erbsen-Maisgemüse in Rahm Kartoffelpüree	AW,Z AG,B,J,Z B,Z	
		Wahl Menü	Kartoffel-Frischkäsetasche Sahnesauce Brokkoli	B,Z AW,B,Z B,Z	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten Grießklößchen Suppenmaultäschle	B,Z AW,B,F,Z AW,F,J,Z	Sojageschnitzeltes mit Erbsen und Bulgur	AW,AG,B,I,J,Z AW,B,Z	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn Apfelmus	AW,AG,B,I,J,Z AW,B,F,Z Z / 3	Käsespätzle Farmersalat	AW,B,F,Z AW,F,J,Z / 2,3
			Dessert	Vanillepudding	B,Z	Vanillejoghurt	B,Z / 1	Banane	9	Apfel	9	Fruchtjoghurt
Beilagensalat	Karottensalat	Z / 2	Farmersalat	AW,F,J,Z / 2,3	Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing Dressing abgepackt	Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Blattsalat Essig-Öl-Dressing Dressing abgepackt	Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Farmersalat	AW,F,J,Z / 2,3		
	Sonderkost Einzelportion verpackt	Rindergeschnitzeltes mit Brokkoli und Reis	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseneintopf mit Putensaiten	G,J,Z / 2,3,7	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	D,Z	

Allergene:

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

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Macadamie-/Queenslandnüsse
KW	Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfid
N	Lupine

Z Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

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
9	gewachst

Für all unsere Speisen gilt: Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.