





















## Kinder-Speiseplan KW 24/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
Kidfit	Putengyros mit Joghurt-Dip, Reis und Krautsalat 	Cannelloni Carne mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken dazu Farmersalat 	Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat U3 	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle U3 	Spaghetti mit Rinderbolognese und Gurkensalat 
Vegifit	Falafelbällchen mit Joghurt-Dip, Reis und Krautsalat U3 	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken dazu Farmersalat 	Vegetarische Nuggets mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	Gemüseulasch aus Paprika und Karotten mit Spätzle 	Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat U3 
Wahl Menü	Currywurst-Ragout mit gebackenen Kartoffeln und Krautsalat 	Bio-Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Farmersalat U3 	Blumenkohl und Brokkoli mit Kräutersauce und Kartoffeln 	Spinatcremesuppe Apfel-Pfannkuchen mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat 
Dessert	Apfel	Schokopudding	Banane	Fruchtjoghurt	Apfel
Beilagensalat	Krautsalat	Farmersalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 
Gut zu wissen...	Die griechische Delikatesse <b>Gyros</b> bedeutet im Grunde „sich drehen“. Traditionell wird Gyros aus Schweinefleisch hergestellt, das auf einem Spieß im Grill gegart und in dünne Scheiben geschnitten wird. Mittlerweile gibt es auch Alternativen aus anderen Fleischsorten und vegetarische Varianten.	<b>Cannelloni</b> wurden ursprünglich in Sorrent, einer kleinen Küstenstadt im Südwesten Italiens, erfunden. Für die Herstellung werden Pasta-Quadrate ausgeschnitten, die zu kleinen Röhren - den "Cannelloni" - aufgerollt, befüllt und anschließend in einer Auflaufform überbacken werden.	Bei <b>Remoulade</b> handelt es sich um eine Art Mayonnaise, die mit Zutaten wie Essiggurken und Kräutern verfeinert wird. Für die Herstellung der Mayonnaise wird Eigelb mit Senf und Gewürzen schaumig aufgeschlagen. Im Anschluss wird unter beständigem Rühren tröpfchenweise Öl hinzugegeben.	<b>Karotten</b> gehören zu den Top-Lieferanten für Beta-Carotin. Da es im Körper in Vitamin A umgewandelt wird, nennt man es auch Provitamin A. Neben der Fähigkeit der Hell-Dunkel-Wahrnehmung wirkt Vitamin A gegen Entzündungsvorgänge im Körper und fördert die Zellbildung.	Unsere <b>Spaghetti</b> kaufen wir bei Jeremias Nudeln in Birkenfeld bei Pforzheim. Die Spaghetti werden klassischerweise aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt, während in Deutschland bei der Produktion auch hin und wieder Eier zugesetzt werden.



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!

KW 24 #WERT!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Putengyros Z	Cannelloni Carne mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken AW,AG,B,F,I,J,Z / 3	Seelachsfilet im Backteig AW,D,G,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti AW,B,F,Z
	Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Remouladensauce AW,AG,F,G,J,Z / 8	Karotten gedämpft AW,B,Z	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3
	Reis Z		Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Spätzle AW,F,Z	Gurkensalat Z / 2
	Krautsalat J,Z / 2,3				
<b>Vegifit</b>	Falafelbällchen AW,Z	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken AW,AG,B,F,I,J,Z / 3	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti AW,B,F,Z
	Joghurt-Dip AG,B,J,Z / 3	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Remouladensauce AW,AG,F,G,J,Z / 8	Spätzle AW,F,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2
	Reis Z		Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4		Gurkensalat Z / 2
	Krautsalat J,Z / 2,3				
<b>Wahl Menü</b>	Currywurst-Ragout AW,AG,B,I,J,Z	Bio-Vollkornnudeln AW,F,Z	Blumenkohl und Brokkoli B,Z	Spinatcremesuppe AW,B,Z	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Z
	Gebackene Kartoffeln Z	Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Kräutersauce hell AW,AG,I,J,Z	Apfel-Pfannkuchen AW,B,F,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2
	Krautsalat J,Z / 2,3	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Kartoffeln Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Kartoffeln Z
<b>Dessert</b>	Apfel 9	Schokopudding B,Z	Banane 9	Fruchtjoghurt B,Z / 1	Apfel 9
	Krautsalat J,Z / 2,3	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Chinakohlsalat Z	Blattsalat Z	Gurkensalat Z / 2
<b>Beilagensalat</b>			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z	Gaisburger Marsch J,Z	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 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 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.