





















Kinder-Speiseplan KW 25/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023
Kidfit	Linsen und Spätzle mit Putensaiten 	Fischfrikadellen mit Kohlrabi in Cremesauce und Kartoffeln U3 	Rindermaultaschen mit Tomatensauce und Reibkäse dazu Chinakohl und Essig-Öl-Dressing 	Rindergeschnetzeltes mit Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree U3 
Vegifit	Linsen mit Spätzle 	Gemüse-Köttbullar mit Kohlrabi in Cremesauce und Kartoffeln 	Gemüsemaultaschen mit Ei dazu Tomatensauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing U3 	Sojageschnetzeltes mit Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 
Wahl Menü	Vollkornnudel-Auflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten U3 	Geflügelfleischbällchen mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Farmersalat 	Linsensuppe Ofenschlupfer dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Käsespätzle und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Chili sin Carne mit Zartweizen (Ebly) 
Dessert	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Fruchtjoghurt	Banane	Apfel	Butterkeks-Milchpudding
Beilagensalat	Bauernsalat	Farmersalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Rote-Bete-Salat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 
Gut zu wissen...	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.	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.	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.	Die Erbse ist ein echtes Traditionsgemüse! Als eine der ältesten Nutzpflanzen wird sie bereits seit Jahrtausenden angebaut. Neben einem hohen Anteil an Proteinen enthält die Hülsenfrucht viele Ballaststoffe, wodurch die Verdauung gefördert wird.



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 25 #WERT!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Fischfrikadelle AW,D,Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Rindergeschnitzeltes AW,AG,I,J,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z
	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Kohlrabi in Cremesauce AW,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Reis Z	Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z
	Spätzle AW,F,Z	Kartoffeln Z	Reibkäse B,Z	Blattsalat Z	Kartoffelpüree B,Z
			Chinakohlsalat Z	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	
Vegifit	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Gemüse-Köttbullar F,Z	Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z	Sojageschnitzeltes AW,AG,I,J,Z	Vegetarisches Schnitzel AW,Z
	Spätzle AW,F,Z	Kohlrabi in Cremesauce AW,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Reis Z	Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z
		Kartoffeln Z	Chinakohlsalat Z	Blattsalat Z	Kartoffelpüree B,Z
			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	
Wahl Menü	Vollkornbrot-Auflauf mit Spinackfleisch AW,AG,B,F,I,J, Z / 1	Geflügelfleisch-bällchen AW,B,F,G,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 2	Käsespätzle AW,B,F,Z	Chili sin Carne AW,AG,B,I,J,Z
		Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Ofenschlupfer AW,AG,AR,F,Z / 3	Blattsalat Z	Zartweizen (Ebly) AW,B,Z
		Nudeln AW,F,Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	
		Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5	
Dessert	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Fruchtjoghurt B,Z / 1	Banane 9	Apfel 9	Butterkeks-Milchpudding AW,B,Z
Beilagensalat	Bauernsalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Chinakohlsalat Z	Blattsalat Z	Rote Bete-Salat M,Z / 3,8
			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	
Sonderkost Einzelportion verpackt	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Nudeln mit Rinderbolognese Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z / 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 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.