





















Kinder-Speiseplan KW 38/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	18.09.2023	19.09.2023	20.09.2023	21.09.2023	22.09.2023
Kidfit	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibkäse dazu Karottensalat 	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce und Semmelknödeln dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing U3 	Dorschnuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln U3 	Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gaisburger Marsch mit Spätzle 
Vegifit	Spaghetti mit Pestosauce und Reibkäse dazu Karottensalat 	Semmelknödel mit Champignoncremesauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit cremiger Bratensauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Spätzle U3 
Wahl Menü	Kartoffelauflauf mit Sojahaackfleisch, Tomaten und Karotten dazu Karottensalat U3 	Minestrone Grießbrei mit Pfirsichkompott und Zimt-Zucker 	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Gurkensalat 	Curry-Kokosgemüse mit Vollkornreis 	Geflügelrostbratwürstle mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 
Dessert	Birne	Stracciatella-Pudding	Fruchtjoghurt	Schokopudding	Apfel
Beilagensalat	Karottensalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Farmersalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 	Gaisburger Marsch 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 
Gut zu wissen...	Um Bolognese herzustellen, werden verschiedenste Zubereitungstechniken genutzt. Dieser italienische Klassiker wird nicht einfach "gekocht", er wird gedünstet, gebraten und geschmort. Übrigens: in Italien werden zur Bolognese traditionell nicht etwa Spaghetti sondern Tagliatelle serviert.	Wie der Name bereits sagt, stammt Chinakohl ursprünglich aus dem fernen Osten. Man geht davon aus, dass er aus einer Kreuzung zwischen Pak Choi und einer Rübenart entstanden ist. Gegessen wird er im gekochten oder rohen Zustand - in unserem Fall heute als Salat.	Heute gibt es bei uns vegetarische Nuggets auf Soja-Basis. Soja lässt sich auch in Deutschland anbauen. Da die Pflanze Stickstoff aus der Luft binden und für andere Pflanzen im Erdboden verfügbar machen kann, bleibt der Ackerboden für nachfolgenden Pflanzenanbau fruchtbar.	Köttbullar sind kleine Fleischbällchen aus Schweden. Diese werden gerne mit sahniger Sauce und Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert. Das „K“ spricht man übrigens wie ein deutsches „Sch“ und das „u“ wie ein „ü“ aus, gesprochen dann „Schöttbüllar“.	Der Gaisburger Marsch ist nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg benannt. Eine Geschichte besagt, dass Soldaten immer gemeinsam nach Gaisburg marschierten, um dort den reichhaltigen Eintopf zu essen.



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 38 #WERT!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Spaghetti AW,F,Z	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z	Dorschnuggets AW,D,Z	Geflügel-Köttbullar F,Z	Gaisburger Marsch J,Z
	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Spätzle AW,F,Z
	Reibkäse B,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2	Kartoffeln Z	Reis Z	
	Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z		Blattsalat 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		
Vegifit	Spaghetti AW,F,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z
	Pestosauce AW,B,Z / 1,2,3	Champignoncremesauce AW,Z / 3	Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Spätzle AW,F,Z
	Reibkäse B,Z	Chinakohlsalat Z	Kartoffeln Z	Reis Z	
	Karottensalat Z / 2	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		Blattsalat Z	
		Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Wahl Menü	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Minestrone AW,AG,I,J,Z	Vegetarische Cannelloni AW,B,F,Z	Curry-Kokosgemüse AW,AG,I,J,Z	Geflügelrostbratwurstle Z
	Karottensalat Z / 2	Grießbrei AW,B,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Vollkornreis Z	Bratensauce AW,AG,I,J,Z
		Pfirsichkompott Z	Gurkensalat Z / 2		Karotten gedämpft AW,Z
		Zimt-Zucker Z			Kartoffelpüree B,Z
Dessert	Birne 9	Stracciatella-Pudding B,I,Z	Fruchtjoghurt B,Z / 1	Schokopudding B,Z	Apfel 9
Beilagensalat	Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z	Gurkensalat Z / 2	Blattsalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3
		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	Nudeln mit Tomatensauce Z	Hähnchenbrust mit Petersilie, Salat und Z	Gaisburger Marsch J,Z	Seelachsfilet mit Currysoße, Karotten D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,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	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfit
N	Lupine

Z Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
Obst gewacht, 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	gewacht

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.