





















Kinder-Speiseplan KW 39/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	25.09.2023	26.09.2023	27.09.2023	28.09.2023	29.09.2023
Kidfit	Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Linsen mit Knöpfle und Putensaiten 	Lasagne Bolognese mit Apfel-Karottensalat U3 	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing U3 	Rinderfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Vegifit	Gemüsemaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Linsen mit Knöpfle 	Gemüselasagne mit Apfel-Karottensalat 	Nudeln mit Tomatensauce und Chinakohl mit Essig Öl Dressing 	Vegetarische Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree U3 
Wahl Menü	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen U3 	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Kürbiscremesuppe Kirschenmichel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 	Brokkoli-Nudeln mit Champignoncremesauce 
Dessert	Karamellpudding	Apfel	Banane	Schoko-Milchreis	Birne
Beilagensalat	Kartoffelsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Apfel-Karottensalat	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Bauernsalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Seelachsfilet mit Cremesauce dazu Spinat und Reis 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Nudeln mit Champignonsauce 
Gut zu wissen...	Unser Kartoffelsalat wird aus festkochenden Kartoffeln der Sorte Glorietta oder Belinda von der Firma Wild in Eppingen zubereitet. Hierzu werden dünn gerädelt Kartoffeln mit heißer Brühe und Essig übergossen. Gewürfelte Zwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer bringen die nötige Würze.	Knöpfle sind eng verwandt mit den Spätzle, da beide auf dem gleichen Teig basieren. Der Knöpfle-Teig ist jedoch etwas flüssiger und die Knöpfle kurz und rund (Verhältnis Länge: Durchmesser max. 2:1). Um gleichmäßige Knöpfle herzustellen, wird der Teig durch ein Knöpflesieb gestrichen.	Kirschenmichel - eine traditionelle Süßspeise der deutschen Küche. Für unseren Kirschenmichel werden Weißbrot, Milch, Ei und Zucker zu einer Teigmischung verarbeitet. Im Anschluss werden Sauerkirschen untergehoben, der Auflauf im Ofen goldgelb gebacken und mit Vanillesauce serviert.	Weltweit gibt es über 10.000 verschiedene Tomatensorten . Sie gibt es in den Farben rot, schwarz, grün und gelb, aber auch gestreift. Eine Wildtomate ist sehr klein, die Oxshenherztomate wiegt bis zu 1,5 kg. Salattomaten sind rund, Flaschentomaten haben eine ovale, längliche Form.	Wer hätte gedacht dass der Kohlrabi mit ~62mg/100g Vitamin C einen höheren Vitamin C-Gehalt als eine Zitrone besitzt?! 100g der Knolle decken bereits über die Hälfte des Tagesbedarfs ab. Aber Achtung - Beim Kochen geht ein Anteil des Vitamins aufgrund seiner Wasserlöslichkeit verloren.



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 39 #WERT!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Lasagne Bolognese AW,B,F,J,Z	Thunfisch-Tomatensauce AW,AG,D,I,J,Z / 3	Rinderfrikadelle AW,F,Z
	Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Apfel-Karottensalat Z / 2	Nudeln AW,F,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Kartoffelsalat G,M,Z / 2,3	Knöpfe AW,F,Z		Chinakohlsalat Z	Kohlrabi AW,Z
				Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Kartoffelpüree B,Z
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Vegifit	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M 7 / 3	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z	Nudeln AW,F,Z	Vegetarische Köttbullar Z
	Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z	Knöpfe AW,F,Z	Apfel-Karottensalat Z / 2	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Kartoffelsalat G,M,Z / 2,3			Chinakohlsalat Z	Kohlrabi AW,Z
				Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Kartoffelpüree B,Z
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Wahl Menü	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen AW,B,F,G,I,Z	Kichererbsencurry AW,J,Z	Kürbiscremesuppe AW,AG,I,J,Z	Hähnchennuggets paniert AW,J,Z / 7	Brokkoli-Nudeln AW,F,Z
		Vollkornnudeln AW,F,Z	Kirschenmichel AW,AG,AR,F,Z	Süß-saure Sauce AW,I,M,Z / 3	Champignoncreme- AW,Z / 3
		Blattsalat Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Duftreis Z	
		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		Chinakohlsalat 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		
Dessert	Karamellpudding B,Z	Apfel 9	Banane 9	Schoko-Milchreis B,I,Z	Birne 9
Beilagensalat	Kartoffelsalat G,M,Z / 2,3	Blattsalat Z	Apfel-Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z	Bauernsalat 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	
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Z	Gemüseintopf mit J,Z	Seelachsfilet mit D,Z	Nudeln mit Z	Nudeln mit 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 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

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.