





















Kinder-Speiseplan KW 49/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023
Kidfit	Linsen und Spätzle mit Putensaiten 	Fischfrikadellen mit Wirsing 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 Wirsing 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 Apfelpfannkuchen mit 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.	Joghurt wird aus Milch, der Milchsäurebakterien zugegeben werden, hergestellt. Diese Bakterien verbleiben auch nach der Herstellung im Joghurt und werden mitgegessen. Sie tragen zu einer gesunden Darmflora bei und unterstützen unseren Darm so bei der Verdauung.	Man geht davon aus, dass die uns heute bekannten Pfannkuchen durch Zugabe von Mehl aus früheren Formen des Omelettes entstanden. Im Laufe der Zeit wurden dann andere Zutaten wie etwa Zucker hinzugegeben, sodass der Pfannkuchen, wie wir ihn heute kennen, entstand.	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 enthaltenden Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

KW49 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Fischrikadelle AW,D,Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,I,J,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z
	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Wirsing in Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	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	Sojageschnetzeltes AW,AG,I,J,Z	Vegetarisches Schnitzel AW,Z
	Spätzle AW,F,Z	Wirsing in Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	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	
Wahl Menü	Vollkornnudel-Auflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,F,I,J,Z / 1	Geflügelfleischbällchen AW,B,F,G,J,Z	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Käsespätzle AW,B,F,Z	Chili sin Carne AW,AG,B,I,J,Z
		Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Apfel-Pfannkuchen AW,B,F,Z	Blattsalat Z	Zartweizen (Ebly) AW,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 Wurzeln Gemüse und Putensaiten G,J,Z / 2,3,7

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 + Sulfid
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.