





















Kinder-Speiseplan KW 50/2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11.12.2023	12.12.2023	13.12.2023	14.12.2023	15.12.2023
Kidfit	Tortellini Carne mit Käsesauce und Farmersalat 	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Krautsalat 	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing U3 	Seelachsfilet paniert mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree U3 	Geflügelfrikadelle mit cremiger Bratensauce dazu Semmelknödel und Karottensalat 
Vegifit	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat U3 	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Krautsalat 	Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Schwarzwurzel-Knusperkarree mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree 	Vegetarische Frikadelle mit cremiger Bratensauce dazu Semmelknödel und Karottensalat 
Wahl Menü	Markerbsencremesuppe Milchreis mit Kirschkompott und Zimt-Zucker 	Kartoffelgratin mit gedämpften Karotten U3 	Lachslasagne dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Nudeln mit Putenschinken und Ei dazu Tomatensauce und Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing 	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Suppenmaultaschle und Grießklößchen U3 
Dessert	Apfel	Banane	Schokopudding	Grießbrei	Mandarine
Beilagensalat	Farmersalat	Krautsalat	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing	Karottensalat
Sonderkost <small>Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)</small>	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 	Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 
Gut zu wissen...	Unseren Farmersalat beziehen wir vom Familienunternehmen Wild in Eppingen im Kraichgau. Für den Farmersalat werden Karotten und Weißkraut vermengt und für die verbesserte Nährstoffaufnahme mit Salatmayonnaise angemacht.	Es gibt mehrere Verarbeitungsstufen, bei denen die verschiedenen Schichten vom Reiskorn entfernt werden. Vollkornreis ist am gehaltvollsten, da alle Schichten beibehalten werden. Er enthält Vitamin B1, B2 und E, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kalium und Phospor.	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.	Die Schwarzwurzel wird vor allem in direkten Nachbarländern Deutschlands angebaut. Ein großer Teil dieses Gemüses stammt aus Frankreich. Anders als exotische Obst- und Gemüsesorten hat die Schwarzwurzel somit keine Transporte über mehrere Kontinente hinter sich.	In der Regel wird Grieß aus Hart- oder Weichweizen hergestellt und hat je nach Mahlgrad eine Größe von 0,3 - 1mm. Während Hartweizengrieß für Nudeln und Grießklößchen verwendet wird, setzt man Weichweizengrieß gerne bei der Zubereitung von Säuglingsnahrung oder Grießbrei ein.



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 50 0	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Tortellini Carne AW,F,J,Z	Hähnchennuggets paniert AW,J,Z / 7	Spaghetti AW,F,Z	Seelachsfilet paniert AW,B,D,G,Z / 7	Geflügelrikadelle AW,F,G,J,Z
	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Süß-saure Sauce AW,I,M,Z / 3	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3	Spinat in Cremesauce AW,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Reis Z	Reibkäse B,Z	Kartoffelpüree B,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2
		Krautsalat J,Z / 2,3	Blattsalat Z		Karottensalat Z / 2
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Vegifit	Vegetarische Tortellini AW,B,F,Z	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	Spaghetti AW,F,Z	Schwarzwurzel-Knusperkarree AW,B,H,Z	Vegetarische Frikadelle Z
	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Süß-saure Sauce AW,I,M,Z / 3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Spinat in Cremesauce AW,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Reis Z	Reibkäse B,Z	Kartoffelpüree B,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2
		Krautsalat J,Z / 2,3	Blattsalat Z		Karottensalat Z / 2
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		
			Dressing abgepackt B,F,G,J,M,Z / 1,3,5		
Wahl Menü	Markerbsencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Kartoffelgratin B,Z	Lachslasagne AW,B,D,F,Z	Nudeln mit Putenschinken und Ei AW,B,F,J,Z / 2,3,7	Klarer Kartoffeleintopf mit Lauch, Sellerie und Karotte AW,B,J,Z
	Milchreis B,Z	Karotten gedämpft AW,Z	Blattsalat Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Suppenmaultaschle und Griefßklößchen AW,B,F,J,Z
	Kaltes Kirschkompott B,Z		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Endivienalat Z	
	Zimt-Zucker 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	Apfel 9	Banane 9	Schokopudding B,Z	Griefßbrei AW,B,Z	Mandarine 9
Beilagensalat	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Krautsalat J,Z / 2,3	Blattsalat Z	Endivienalat Z	Karottensalat Z / 2
			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	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z / 2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Rindergeschnetzeltes mit Z Brokkoli und Reis	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis Z

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
AH	Gluten, Hafer	I	Soja	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	L	Erdnüsse
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	M	Schwefeldioxid + Sulfid
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	N	Lupine
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse		

Zusatzstoffe:

Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	1	mit Farbstoff
		2	mit Konservierungsstoff
		3	mit Antioxidationsmittel
	Obst gewachst, vor Verzehr waschen	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.