

Kinder Speiseplan warm KW 08/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.02.2024	20.02.2024	21.02.2024	22.02.2024	23.02.2024
Kidfit	Putengeschnetzeltes mit Reis und Farmersalat	Bio-Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Karottensalat	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebackenes Hokifischfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Weißkrautsalat
Vegifit	Karottengulasch mit Reis	Bio-Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Karottensalat	Vegetarische Currywurst mit Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Weißkrautsalat
Wahlmenü	Paprikacremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Gemüsecurry mit Nudeln	Kartoffelcremesuppe mit Putensaiten und Croûtons	Linsenlasagne mit Weißkrautsalat
Dessert	Fruchtjoghurt	Schokoladen-Pudding	Birne	Fruchtquark	Apfel
Beilagensalat	Farmersalat	Karottensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Weißkrautsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Linsen mit Nudeln und Putensaiten

Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart Tel. 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39

Beerschwinger
Menüservice

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Beerschwinger
Menüservice

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenden Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene und Zusatzstoffe

KW 8 19.02.-23.02.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putengeschnetzeltes AW,AG,I,J,Z,7 Reis Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Bio-Spaghetti AW,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Karottensalat Z,2	Puten-Oberländer Z,3,7 Curry- Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Hokifischfilet geb. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3
Vegifit	Karottengulasch AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z	Bio-Spaghetti AW,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,1,3 Reibkäse B,Z Karottensalat Z,2	Bratwurst veg. F,Z Curry- Ketchupsauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3
Wahlmenü	Paprikacremesuppe AW,AG,I,J,Z,3 Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Grillkäse pan. AW,B,Z Grüne Bohnen Z Kartoffelgratin B,Z	Gemüsecurry AW,J,Z,3 Nudeln AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3 Putensaiten G,Z,2,3,7 Croûtons AW,Z	Linsenasagne AW,J,Z Weißkrautsalat J,Z,2,3
Dessert	Fruchtjoghurt B,Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Birne Z,9	Fruchtquark B,Z	Apfel Z,9
Beilagensalat	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Karottensalat Z,2	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z	Weißkrautsalat J,Z,2,3
Sonderkost	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Z Karotten-Erbsen-Gemüse	Puten-Gemüsecurry mit Reis I,7,2	Seelachsfilet mit Cremesauce, D,Z Spinat und Reis	Linsen mit Nudeln und G,M,Z,2,3,7

Allergene

				Zusatzstoffe:					
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					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.