

# Kinder Speiseplan warm KW 11/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024
Kidfit	Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Linsen mit Eierknöpfle und Putensaiten	Lasagne Bolognese mit Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree
Vegifit	Gemüsemaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Linsen mit Eierknöpfle	Vegetarische Tortellini mit Gemüsebolognese und Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Tomatensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree
Wahlmenü	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottencremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce
Dessert	Karamellpudding	Apfel	Banane	Schokoladenmilchreis	Birne
Beilagensalat	Kartoffelsalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Karotten-Apfel-Salat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Bauernsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Nudeln mit Rinderbolognese	Nudeln mit Champignonsauce

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!

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 11 11.03.-15.03.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Rindermaultaschen Zwiebelsauce Kartoffelsalat AW,F,J,Z AW,AG,B,I,J,Z G,Z,2	Linsen Eierknöpfe Putensaiten AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z G,Z,2,3,7	Lasagne Bolognese Karotten-Apfel-Salat AW,B,F,J,Z Z	Nudeln Thunfisch-Tomaten- sauce Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing AW,F,Z AW,AG,D,I,J,Z,3 Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Rinderfrikadelle Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree AW,F,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,Z B,Z,3
<b>Vegifit</b>	Gemüsemaultaschen Zwiebelsauce Kartoffelsalat AW,F,J,Z AW,AG,B,I,J,Z G,Z,2	Linsen Eierknöpfe AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z	Tortellini veg. Gemüsebolognese Karotten-Apfel-Salat AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z	Nudeln Tomatensauce Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Gemüse- Kötter Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree F,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,Z B,Z,3
<b>Wahlmenü</b>	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen AW,B,F,G,I,J,Z	Kichererbsencurry Vollkornnudeln Blattsalat Essig-Öl Dressing AW,J,Z,3 AW,Z Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Karottencremesuppe Grießbrei Zimt-Zucker Pflirsichkompott AW,Z AW,B,Z Z Z	Hähnchennuggets Süß-saure Sauce Duftreis Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing AW,Z,7 AW,I,M,Z,3 Z Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Brokkolinudeln Champignoncreme- sauce AW,F,Z AW,Z,3
<b>Dessert</b>	Karamellpudding B,Z	Apfel Z,9	Banane Z	Schokoladenmilchreis B,I,Z	Birne Z,9
<b>Beilagensalat</b>	Kartoffelsalat G,Z,2	Blattsalat Essig-Öl Dressing Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,	Karotten-Apfel-Salat Z	Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,	Bauernsalat Z
<b>Sonderkost</b>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffeln Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Nudeln mit Champignonsauce Z

## Allergene

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.