

## Kinder Speiseplan warm KW 16/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
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 Tomatensauce, Reis und Gurke zum Selberschneiden
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 und Gurke zum Selberschneiden
Dessert	Fruchtjoghurt	Schokoladen-Pudding	Birne	Fruchtquark	Kiwi
Beilagensalat	Farmersalat	Karottensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Gurke zum Selberschneiden
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 16 15.04.-19.04.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 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
<b>Vegifit</b>	Karottengulasch AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z	Bio-Spaghetti AW,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,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 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Gurke Z
<b>Wahlmenü</b>	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 Gurke Z
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt B,Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Birne Z,9	Fruchtquark B,Z	Kiwi Z
<b>Beilagensalat</b>	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	Gurke Z
<b>Sonderkost</b>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Z Karotten-Erbsen-Gemüse	Puten-Gemüsecurry mit Reis 1,2,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, D,Z Spinat und Reis	Linsen mit Nudeln und G,M,Z,2,3,7

## Allergene

Allergene		Zusatzstoffe:					
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		3 mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		4 Obst gewachst, vor Verzehr waschen 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.