

Kinder Speiseplan warm KW 33/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.08.2024	13.08.2024	14.08.2024	15.08.2024	16.08.2024
Kidfit	Vegetarische Ravioli mit Putenschinken-Cremesauce und Gurkensalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Chili con carne mit Reis	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat	Nudeln mit Tomatensauce und Farmersalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Käsespätzle und Gurkensalat
Wahlmenü					
Dessert	Fruchtjoghurt	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Apfel	Banane	Vanillejoghurt
Beilagensalat	Gurkensalat	Farmersalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis

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 33 12.08.- 16.08.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Ravioli AW,B,F,Z Putenschin AW,AG,I,J,Z,2,3,7 ken- Gurkensala Z,2	S AW,B,D,G,Z R AG,F,G,J,Z,8 KZ F AW,F,J,Z,2,3	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensaiten G,Z,2,3,7	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Erbsen-Mais- Gemüse in Cremesauce AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Vegifit	Ravioli AW,B,F,Z veg. Cremesauc AW,AG,I,J,Z Gurkensala Z,2	NAW,F,Z u d T AW,AG,I,J,Z,3 F AW,F,J,Z,2,3	Sojageschne AW,AG,B,I,J,Z tzertes mit Asiagemüse und Ananas Bulgur AW,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3 Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Wahlmenü					
Dessert	Fruchtjogh B,Z urt	P B,Z u d d i	Apfel Z,9	Banane Z	Vanillejoghurt B,Z,1
Salatbeilage	Gurkensala Z,2	F AW,F,J,Z,2,3	Chinakohlsal Z Essig-Öl AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,	Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Sonderkost	Rindergesc Z hnetzeltes mit Brokkoli und Reis	NZ u d e l	Erbseneintop G,J,Z,2,3,7 f mit Wurzelgemü se und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, D,Z Spinat und Polenta	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten Z und Reis

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, L Mandeln		Erdnüsse		6 geschwärzt