

# Kinder Speiseplan warm KW 42/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	14.10.2024	15.10.2024	16.10.2024	17.10.2024	18.10.2024
<b>Kidfit</b>	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Karottensalat	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl	Dorschnuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gaisburger Marsch mit Spätzle
<b>Vegifit</b>	Nudeln mit Pestosauce, Reibkäse und Karottensalat	Semmelknödel mit Champignoncremesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Vegetarische Hackbällchen mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Spätzle
<b>Wahlmenü</b>	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Karotten und Tomaten dazu Karottensalat	Backerbsensuppe Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
<b>Dessert</b>	Birne	Stracciatella-Pudding	Fruchtjoghurt	Schokoladen-Pudding	Pflaume
<b>Beilagensalat</b>	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Farmersalat
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Gaisburger Marsch

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 enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 42 14.10.-18.10.24		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
<b>Kidfit</b>	Spaghetti	AW,F,Z	Rinderbraten	AW,AG,B,I,J,Z	Dorschnuggets	AW,D,Z	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,Z	Gaisburger Marsch	J,Z,3
	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z
	Reibkäse	B,Z	Semmelknödel	AW,F,Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z		
	Karottensalat	Z,2	Chinakohlsalat	Z			Blattsalat	Z		
		Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1.3.5			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1.3.5			
<b>Vegifit</b>	Nudeln	AW,F,Z	Semmelknödel	AW,F,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Gaisburger Marsch veg.	J,Z,3
	Pestosauce	AW,Z,2,3	Champignoncreme- sauce	AW,Z,3	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z
	Reibkäse	B,Z	Chinakohlsalat	Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z		
	Karottensalat	Z,2	Essig-Öl Dressing	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, 1.3.5			
<b>Wahlmenü</b>	Kartoffelaufauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüsebrühe	Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Curry-Kokos- Gemüse	AW,AG,I,J,Z,3	Geflügelrostbratwurst	Z
			Backerbsen	AW,B,F,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Vollkornnudeln	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
			Kirschenmichel	AW,F,Z	Reibkäse	B,Z			Karotten ged.	AW,Z
	Karottensalat	Z,2	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Kartoffelpüree	B,Z,3
<b>Dessert</b>	Birne	Z,9	Stracciatella- Pudding	B,I,Z	Fruchtjoghurt	B,Z	Schokoladen- Pudding	B,Z	Pflaume	Z,9
<b>Salatbeilage</b>	Karottensalat	Z,2	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1.3.5			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1.3.5		
<b>Sonderkost</b>	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Gaisburger Marsch	J,Z,3

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

Ans 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.