

Kinder Speiseplan warm KW 43/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21.10.2024	22.10.2024	23.10.2024	24.10.2024	25.10.2024
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Lasagne Bolognese mit Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Spinatspätzle
Vegifit	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle	Vegetarische Tortellini mit Gemüsebolognese und Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Tomatensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Spinatspätzle
Wahlmenü	Gnocchi mit Tomatensauce	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	Stracciatella-Pudding	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	Gemüse Eintopf 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

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 43 21.10.-25.10.24		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Kidfit	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Lasagne Bolognese	AW,B,F,J,Z	Nudeln	AW,F,Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Karotten-Apfel-Salat	Z	Thunfisch-Tomaten- sauce	AW,AG,D,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2	Putensaiten	G,Z,2,3,7			Chinakohlsalat	Z	Kohlrabi	AW,Z
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Spinatspätzle	AW,B,F,Z
Vegifit	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Nudeln	AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2			Karotten-Apfel-Salat	Z	Chinakohlsalat	Z	Kohlrabi	AW,Z
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Spinatspätzle	AW,B,F,Z
Wahlmenü	Gnocchi	AW,Z	Kichererbsencurry	AW,J,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Hähnchennuggets	AW,Z,7	Brokkolinudeln	AW,F,Z
	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Vollkornnudeln	AW,Z	Grießbrei	AW,B,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Champignoncreme- sauce	AW,Z,3
			Blattsalat	Z	Zimt-Zucker	Z	Duftreis	Z		
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Pfirsichkompott	Z	Chinakohlsalat	Z		
Dessert	Stracciatella- Pudding	B,I,Z	Apfel	Z,9	Banane	Z	Schokoladenmilchreis	B,Z	Birne	Z,9
Salatbeilage	Kartoffelsalat	G,Z,2	Blattsalat	Z	Karotten-Apfel-Salat	Z	Chinakohlsalat	Z	Bauernsalat	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		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Nudeln mit Champignonsauce	Z

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.