

Kinder Speiseplan warm KW 17/2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	21.04.2025	22.04.2025	23.04.2025	24.04.2025	25.04.2025
Kidfit		Fischfrikadelle mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Rindermaultaschen mit Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Rindergeschnetzeltes mit Reis und Farmersalat	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen und Kartoffelpüree
Vegifit		Gemüse-Köttbullar mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsemaultaschen mit Ei und Tomatensauce, dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Sojageschnetzeltes mit Reis und Farmersalat	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen und Kartoffelpüree
Wahlmenü		Geflügelfleischbällchen mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Linsensuppe Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Käsespätzle und Farmersalat	Chili sin Carne mit Reis
Dessert		Fruchtjoghurt	Banane	Apfel	Cremiger Milchpudding
Beilagensalat		Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Farmersalat	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)		Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	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 17 21.04.-25.04.25	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit		Fis AW,D,Z chf Spi Z nat Kar Z trff	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3
Vegifit		Spi Z nat Kar Z trff	Gemüsemautaschen mit Ei AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Reis Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3
Wahlmenü		Nu AW,F,Z del Chi Z nak Es AW,AG,G,I,J,M,Z,3 sin-	Zimt-Zucker Z Apfelmus Z,3		
Salatbeilage		Chi Z nak	Blattsalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Sonderkost		Kar G,J,Z,2,3,7 trff	Hähnchenbrust mit Rratensauce Röhren und	Nudeln mit Rinderholonnese 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

Als 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.