

# Kinder Speiseplan warm KW 18/2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	28.04.2025	29.04.2025	30.04.2025	01.05.2025	02.05.2025
Kidfit	Tortellini Carne mit Käsesauce und Farmersalat	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing		Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödeln und blanchierten Erbsen
Vegifit	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat	Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing		Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödeln und blanchierte Erbsen
Wahlmenü	Markerbsencremesuppe Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Kartoffelgratin mit gedämpften Karotten	Lachslasagne und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing		Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Suppengemüsemaultäschle und Grießklößchen
Dessert	Birne	Apfel	Schokoladen-Pudding		Ananas-Melonencocktail
Beilagensalat	Farmersalat	Maissalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing		Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis		Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis

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 18 28.04.-02.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag der Arbeit	Freitag
<b>Kidfit</b>	Tortellini Carne AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchennuggets AW,Z,7 Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Maissalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Erbsen Z
<b>Vegifit</b>	Tortellini veg. AW,B,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Nuggets veg. AH,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z Maissalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Nudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Erbsen Z
<b>Wahlmenü</b>	Markerbsencremesuppe AW,AG,I,J,Z Milchreis B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Karotten ged. AW,Z	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		Klarer Kartoffel- Karotteneintopf AW,Z Suppengemüse- Maultäschle, Grießklößchen AW,B,F,J,Z
<b>Dessert</b>					Ananas- Melonencocktail Z
<b>Salatbeilage</b>	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Maissalat AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		Karottensalat Z,2
<b>Sonderkost</b>	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z		Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 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.