

# Kinder Speiseplan warm KW 20/2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.05.2025	13.05.2025	14.05.2025	15.05.2025	16.05.2025
<b>Kidfit</b>	Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Puten-Oberländer mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebackenes Hokifischfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat
<b>Vegifit</b>	Karottengulasch mit Spätzle	Nudeln mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Vegetarische Bratwurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat
<b>Wahlmenü</b>	Blumenkohlcremesuppe Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Gemüsecurry mit Nudeln	Kartoffelcremesuppe mit Putensaiten	Linsenlasagne und Karottensalat
<b>Dessert</b>	Apfel	Schokoladen-Pudding	Birne	Fruchtquark	Nektarine
<b>Beilagensalat</b>	Farmersalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbсен-Gemüse und Kartoffeln	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Linsen mit Nudeln und Putensaiten

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 20 12.05.-16.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Spätzle AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Puten-Oberländer Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hokifischfilet geb. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2
<b>Vegifit</b>	Karottengulasch AW,AG,I,J,Z,3 Spätzle AW,F,Z	Nudeln AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bratwurst veg. F,Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2
<b>Wahlmenü</b>	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Grüne Bohnen Z Kartoffelgratin B,Z	Nudeln AW,F,Z	Putensaiten G,Z,2,3,7	Karottensalat Z,2
<b>Dessert</b>					
<b>Salatbeilage</b>			Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	
<b>Sonderkost</b>	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Z Karotten-Erbsen-Gemüse und		Seelachsfilet mit Cremesauce, D,Z Spinat und Reis	

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.