

Kinder Speiseplan warm KW 21/2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.05.2025	20.05.2025	21.05.2025	22.05.2025	23.05.2025
Kidfit	Tortellini Carne mit Cremesauce und Gurkensalat	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Chili con carne mit Reis	Paniertes Putenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat	Gemüsefrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Farmersalat	Linsen mit Spätzle	Vegetarisches Chili mit Reis	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Wahlmenü	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern und Erbsenpüree	Nudeln mit Tomatensauce und Farmersalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Käsespätzle und Gurkensalat
Dessert	Fruchtjoghurt	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Nektarine	Banane	Vanillejoghurt
Beilagensalat	Gurkensalat	Farmersalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten 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 21 19.05.-23.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Tortellini Carne AW,F,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensaiten G,Z,2,3,7	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Vegifit	Cremesauce AW,AG,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Creimige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spätzle AW,F,Z	Reis Z	Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Wahlmenü	Kartoffel-Frischkäse- Tasche B,Z	Nudeln AW,F,Z	Sojageschnetzeltes mit Anisessig und Anissa AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3 Apfelmus Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z
Dessert	Fruchtjoghurt B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Nektarine Z,9	Banane Z	Vanillejoghurt B,Z
Salatbeilage	Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Geflügelsalat Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Putensalat Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Sonderkost	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Z Karotten und Reis

Allergene

Zusatzstoffe:

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.