

# Kinder Speiseplan warm KW 11/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09.03.2026	10.03.2026	11.03.2026	12.03.2026	13.03.2026
<b>Kidfit</b>	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Lasagne Bolognese mit Gurkensalat	Hörnchennudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree
<b>Vegifit</b>	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle	Vegetarische Tortellini mit Gemüsebolognese und Gurkensalat	Mac and Cheese und Karottensalat	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree
<b>Wahlmenü</b>	Spätzle mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Reis	Karottencremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout
<b>Dessert</b>	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Obstkorb	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb
<b>Beilagensalat</b>	Kartoffelsalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Karottensalat	Bauernsalat
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Champignonsauce



Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart Tel. 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de  
www.beerschwinger-menueservice.de

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 11 09.03.-13.03.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>Kidfit</b>	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Lasagne Bolognese	AW,B,F,J,Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Thunfisch-Tomatensauce	AW,AG,D,I,J,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2	Geflügelsaiten	Z,2,3			Kartottensalat	Z,2	Kartoffelpüree	B,Z,3
<b>Vegifit</b>	Gemüsemautaschen	AW,F,J,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Mac and Cheese	AW,B,F,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Kartottensalat	Z,2	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Kartoffelpüree	B,Z,3
<b>Wahlmenü</b>	Spätzle	AW,F,Z	Kichererbsen-Gemüse-Curry	AW,J,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Hähnchennuggets	AW,Z,7	Bandnudeln	AW,F,Z
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z			Grießbrei	AW,B,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Pilz-Gemüse-Ragout	AW,AG,I,J,Z,3
	Kartoffelsalat	G,Z,2	Reis	Z	Zimt-Zucker	Z	Duftreis	Z		
					Pfirsichkompott	Z	Kartottensalat	Z,2		
<b>Dessert</b>	Quark mit Apfel	B,Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine)	Z,9
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
<b>Salatbeilage</b>										
<b>Sonderkost</b>	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Z Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z

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.