

# Kinder Speiseplan warm KW 13/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.03.2026	24.03.2026	25.03.2026	26.03.2026	27.03.2026
<b>Kidfit</b>	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Fischfrikadelle mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Rindermaultaschen mit Tomatensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Schinken-Käsespätzle mit Farmersalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree
<b>Vegifit</b>	Linsen mit Spätzle	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Karottensalat	Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce, dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Sojageschnetztes mit Karotten-Couscous	Vegetarisches Schnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree
<b>Wahlmenü</b>	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese und Reibkäse	Geflügelfleischbällchen mit cremiger Bratensauce, Hörnchennudeln und Karottensalat	Linsensuppe Süßer Brotauflauf, dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack und	Käsespätzle mit Farmersalat	Chili sin Carne mit Reis
<b>Dessert</b>	Obstkorb	Quarkspeise mit Kirschen	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb
<b>Beilagensalat</b>	Bauernsalat	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Farmersalat	Gurkensalat
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Erbseintopf mit Wurzelgemüse	Sojageschnetztes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce



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 enthaltenden Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 13 23.03.-27.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Fischfrikadelle AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Schinken-Käsespätzle AW,B,F,Z,2,3,7 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Vegifit</b>	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Karottensalat Z,2	Gemüsemautaschen AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Sojageschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z Karotten-Couscous AW,J,Z	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Wahlmenü</b>	Spaghetti AW,F,Z Soja-Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z	Geflügelfleischbällchen AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Hörnchennudeln AW,F,Z Karottensalat Z,2	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Süßer Brotauflauf AW,AR,AG,F,Z Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Chili sin Carne AW,AG,B,I,J,Z,3 Reis Z
<b>Dessert</b>	Obstkorb (Apfel, Birne, Pflaume) Z,9	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9	Puddingcreme mit Vanillengeschmack B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine) Z,9
<b>Salatbeilage</b>			Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
<b>Sonderkost</b>	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3

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.