

# Kinder Speiseplan warm KW 15/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	06.04.2026	07.04.2026	08.04.2026	09.04.2026	10.04.2026
<b>Kidfit</b>		Linsen mit Eierknöpfle und Geflügelsaiten	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce, Reis und Karottensalat	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffeln	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
<b>Vegifit</b>		Linsen mit Eierknöpfle	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce, Reis und Karottensalat	Gemüseschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffeln	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
<b>Wahlmenü</b>		Kohlrabicremesuppe Quarkkälchen mit kaltem Kirschkompott	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Karottensalat	Blumenkohl-Karotten-Mix in heller Kräutersauce, dazu Kartoffeln	Gemüsemaultaschen mit Ei und Kartoffelsalat
<b>Dessert</b>		Obstkorb	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Obstkorb	Obstkorb
<b>Beilagensalat</b>		Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)		Linsen mit Nudeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Sojageschnetzeltes 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 15 06.04.-10.04.26	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Maultaschen-Tag
<b>Kidfit</b>		Lin AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 sen Eie AW,F,Z rkn Gef Z,2,3 lúa	Seelachsnuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z  Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffeln Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2
<b>Vegifit</b>		Lin AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 sen Eie AW,F,Z rkn	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffeln Z	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2
<b>Wahlmenü</b>		Ko AW,Z hfr Qu AW,B,F,Z ark käu : -	Überbackene Käse-Hörnchennudeln AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3	Blumenkohl-Karotten-Mix in heller Kräutersauce AW,AG,I,J,Z	Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z Kartoffelsalat G,Z,2
<b>Dessert</b>		Ob Z,9 stk	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine) Z,9
<b>Salatbeilage</b>		Es AW,AG,G,I,J,M,Z,3 sin-		Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	
<b>Sonderkost</b>		Lin G,M,Z,3 sen	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	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.