

# Kinder Speiseplan warm KW 16/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.04.2026	14.04.2026	15.04.2026	16.04.2026	17.04.2026
<b>Kidfit</b>	Putengeschnetzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat	Gebackenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat
<b>Vegifit</b>	Karottengulasch mit Eierknöpfle	Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Vegetarische Bratwurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat	Eieromelette mit cremigem Spinat 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 Makkaroni	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelsaiten	Linsenlasagne und Karottensalat
<b>Dessert</b>	Obstkorb	Schokoladenpudding	Obstkorb	Quark mit Pfirsichen	Obstkorb
<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)	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Kartoffelcremesuppe	Buntes Gemüsecurry mit Reis



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 16 13.04.-17.04.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Eierknöpfe 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	Geflügelbratwurst 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 Eierknöpfe AW,F,Z	Spaghetti 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 Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Grillkäse pan. AW,B,Z Grüne Bohnen Z	Gemüsecurry AW,J,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3 Geflügelsaiten Z,2,3	Linsenlasagne AW,J,Z Karottensalat Z,2
<b>Dessert</b>	Obstkorb (Apfel, Birne, Pflaume) Z,9		Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9		Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi) Z,9
<b>Salatbeilage</b>	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Karottensalat Z,2
<b>Sonderkost</b>	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Kartoffelcremesuppe Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis Z,3

## Allergene

## Zusatzstoffe:

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.