

Kinder Speiseplan warm KW 18/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.04.2026	28.04.2026	29.04.2026	30.04.2026	01.05.2026
Kidfit	Dorschnuggets mit Erbsen und Cremesauce, dazu Kartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Semmelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree	
Vegifit	Vegetarische Nuggets mit Erbsen und Cremesauce, dazu Kartoffeln	Semmelknödel mit Bratensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Vegetarische Bratwurst mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree	
Wahlmenü	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat	Markerbsencremesuppe Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gurkensalat	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Spätzle	
Dessert	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Obstkorb	Schokoladenpudding	Obstkorb	
Beilagensalat	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Farmersalat	
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Vegetarischer Gaisburger Marsch	



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 18 27.04.-01.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Tag der Arbeit
Kidfit	Dorschnuggets AW,D,Z Erbsen Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Semmelknödel AW,F,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Geflügelrostbratwurst Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	
Vegifit	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Semmelknödel AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bratwurst veg. F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	
Wahlmenü	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Markerbensencremesuppe AW,AG,I,J,Z Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit Vanilleschmack B,Z	Kartoffel-Spinat-Auflauf B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Gaisburger Marsch veg. J,Z,3 Spätzle AW,F,Z	
Dessert	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9	Schokoladen-Pudding B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine) Z,9	
Salatbeilage		Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3			
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	

Allergene Zusatzstoffe:

AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,	3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	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.