

Kinder Speiseplan warm KW 19/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	04.05.2026	05.05.2026	06.05.2026	07.05.2026	08.05.2026
Kidfit	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
Vegifit	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
Wahlmenü	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
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Obstkorb	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb
Beilagensalat	Kartoffelsalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Karottensalat	Bauernsalat
Sonderkost 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 19 04.05 - 08.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Lasagne Bolognese AW,B,F,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hörnchennudeln AW,F,Z Thunfisch-Tomatensauce AW,AG,D,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Rinderrikadelle AW,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Vegifit	Gemüsemautaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z	Tortellini veg. AW,B,F,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Mac and Cheese AW,B,F,Z Karottensalat Z,2	Gemüse-Köttbullar F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Wahlmenü	Spätzle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelsalat G,Z,2	Kichererbsen-Gemüse-Curry AW,J,Z,3 Reis Z	Karottencremesuppe AW,Z Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Pfirsichkompott Z	Hähnchennuggets AW,Z,7 Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Bandnudeln gegart AW,F,Z Pilz-Gemüse-Ragout AW,AG,I,J,Z,3
Dessert	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, Kiwi) Z,9
Salatbeilage		Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3			
Sonderkost	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	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-, Queenslandüsse	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.