

Kinder Speiseplan warm KW 23/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.06.2026	02.06.2026	03.06.2026	04.06.2026	05.06.2026
Kidfit	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, Spätzle und Gurkensalat	Linsen mit Eierknöpfe und Geflügelsaiten	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce, Reis und Karottensalat		Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
Vegifit	Fusilli mit Lauch-Käse-Sauce und Gurkensalat	Linsen mit Eierknöpfe	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce, Reis und Karottensalat		Gemüse maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
Wahlmenü	Gemüselasagne mit Gurkensalat	Kohlrabi cremesuppe Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Paprikacremesauce und Karottensalat		Gemüse maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat
Dessert	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb	Naturjoghurt mit Kirschen		Obstkorb
Beilagensalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat		Kartoffelsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Linsen mit Nudeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln		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 enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene und Zusatzstoffe

KW 23 01.06.-05.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag
Kidfit	Rinder-Köttbullar Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Eierknöpfe AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2		Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2
Vegifit	Fusilli AW,Z Lauch-Käse-Sauce AW,B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Eierknöpfe AW,F,Z	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2		Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2
Wahlmenü	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Kohlrabicremesuppe AW,Z Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3	Überbackene Käse-Hörnchennudeln AW,B,F,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3		Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z Kartoffelsalat G,Z,2
Dessert	Puddingcreme mit Vanilleschmack B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Naturjoghurt mit Kirschen B,Z Karottensalat Z,2		Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine) Z,9 Kartoffelsalat G,Z,2
Salatbeilage					
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z		Nudeln mit Tomatensauce 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		Macademia-, 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.