

Kinder Speiseplan warm KW 24/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	08.06.2026	09.06.2026	10.06.2026	11.06.2026	12.06.2026
Kidfit	Putengeschnetzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebackenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat
Vegifit	Karottengulasch mit Eierknöpfle	Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Vegetarische Bratwurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat
Wahlmenü	Blumenkohlcremesuppe Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Gemüsecurry mit Makkaroni	Kartoffelcremesuppe mit Geflügelsaiten	Linsenlasagne und Karottensalat
Dessert	Obstkorb	Schokoladenpudding	Obstkorb	Quark mit Pfirsichen	Obstkorb
Beilagensalat	Farmersalat	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat
Sonderkost 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 24 08.06.-12.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	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
Vegifit	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
Wahlmenü	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
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi) Z,9		Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9		Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine) Z,9
Salatbeilage	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
Sonderkost	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.