

Kinder Speiseplan warm KW 27/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29.06.2026	30.06.2026	01.07.2026	02.07.2026	03.07.2026
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kartoffelragout mit Geflügelsaiten	Lasagne Bolognese mit Gurkensalat	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree
Vegifit	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kartoffelragout	Vegetarische Tortellini mit Gemüsebolognese und Gurkensalat	Mac and Cheese und Karottensalat	Gemüse-Köttbullar mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree
Wahlmenü	Spätzle mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle	Karottencremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Hörnchennudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout
Dessert	Apfelquark	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 27 29.06.-03.07.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2	Kartoffelragout AW,AG,B,I,J,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Lasagne Bolognese AW,B,F,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Rinderfrikadelle 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	Kartoffelragout AW,AG,B,I,J,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	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z	Karottencremesuppe AW,Z Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z - -	Hörnchennudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z - -	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, Nektarine) Z,9
Salatbeilage	Kartoffelsalat G,Z,2	Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Karottensalat Z,2	Bauernsalat Z
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

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.