

Kinder Speiseplan warm KW 29/2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	13.07.2026	14.07.2026	15.07.2026	16.07.2026	17.07.2026
Kidfit	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Fischfrikadelle mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Rindermaultaschen mit Tomatensauce und Karottensalat	Schinken-Käsespätzle mit Farmersalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, blanchierten Erbsen und Eierknöpfle
Vegifit	Linsen mit Spätzle	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl	Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Karottensalat	Sojageschnitzeltes mit Karotten-Couscous	Vegetarisches Schnitzel mit Bratensauce, blanchierten Erbsen und Eierknöpfle
Wahlmenü	Bandnudeln mit Soja-Gemüsebolognese und Reibkäse	Geflügelfleischbällchen mit cremiger Bratensauce, Hörnchennudeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat	Käsespätzle mit Farmersalat	Chili sin Carne mit Reis
Dessert	Obstkorb	Quarkspeise mit Kirschen	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb
Beilagensalat	Bauernsalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat	Farmersalat	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	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 enthaltenden Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

Allergene und Zusatzstoffe

KW 29 13.07.-17.07.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Fischrikadelle	AW,D,Z	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Schinken-Käsespätzle	AW,B,F,Z,2,3,7	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	
	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	
	Geflügelsaiten	Z,2,3	Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2			Erbsen	Z	
									Eierknöpfle	AW,F,Z	
Vegifit	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Gemüsemautaschen	AW,F,J,Z	Sojageschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z	
	Spätzle	AW,F,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Karotten-Couscous	AW,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	
			Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2			Erbsen	Z	
			Chinakohlsalat	Z					Eierknöpfle	AW,F,Z	
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3							
Wahlmenü	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Geflügelfleischbällchen	AW,F,G,J,Z	Kartoffeln	Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z	Chili sin Carne	AW,AG,B,I,J,Z,3	
	Soja-Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Kräuterquark	AG,B,J,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Reis	Z	
			Chinakohlsalat	Z							
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3							
Dessert											
Salatbeilage	Bauernsalat	Z	Chinakohlsalat	Z	Karottensalat	Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3							
Sonderkost	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	

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.