

Speiseplan Kinder warm KW 30

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	20.07.2026	21.07.2026	22.07.2026	23.07.2026	24.07.2026
Kidfit	Tortellini Carne mit Gemüsebolognese	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Paniertes Seelachsfilet mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Semmelknödel
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat	Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Semmelknödel
Wahlmenü	Markerbsencremesuppe Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Kartoffelgratin mit gedämpften Karotten	Spaghetti mit bunter Linsenbolognese und Reibkäse	Makkaroni mit Brokkolicremesauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit vegetarischen Suppenmaultaschen
Dessert	Obstkorb	Schokoladenpudding	Obstkorb	Erdbeerjoghurt	Obstkorb
Salatbeilage	Farmersalat	Maissalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Gemüsebolognese	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Nudeln mit Champignonsauce

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Folgeseite.

Bitte achten Sie darauf, dass die Komponenten altersgerecht dargeboten werden.

Bestellung per

Tel. 0711/ 65 69 63 37

Fax 0711/ 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de

www.beerschwinger-menueservice.de

Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) orientieren.



Allergene und Zusatzstoffe

KW 30 20.07.-24.07.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Tortellini Carne Gemüsebolognese	Hähnchennuggets Süß-saure Sauce Reis Maissalat	Spaghetti Rinderbolognese Reibkäse Blattsalat Essig-Öl Dressing	Seelachs pan. Spinat in Cremesauce Kartoffelpüree	Geflügelfrikadelle Bratensauce Erbsen-Mais-Gemüse Semmelknödel
	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3	AW,Z,7 AW,I,M,Z,3 Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 B,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	AW,B,D,G,Z Z B,Z,3	AW,F,G,J,Z AW,AG,B,I,J,Z Z AW,F,Z
Vegifit	Ravioli veg. Gemüsebolognese	Nuggets veg. Süß-saure Sauce Reis Maissalat	Spaghetti Tomatensauce Reibkäse Blattsalat Essig-Öl Dressing	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte Spinat in Cremesauce Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle Bratensauce Erbsen-Mais-Gemüse Semmelknödel
	AW,B,Z AW,AG,I,J,Z,3	AH,I,Z AW,I,M,Z,3 Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 B,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	AW,AG,Z Z B,Z,3	AW,F,Z AW,AG,B,I,J,Z Z AW,F,Z
Wahlmenü	Markerbsencremesuppe Kaiserschmarrn ohne Rosinen Zimt-Zucker Apfelmus	Kartoffelgratin Karotten ged.	Spaghetti Bunte Linsenbolognese Reibkäse	Makkaroni Brokkolicremesauce Endiviensalat Essig-Öl Dressing	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf Vegetarische Suppenmaultaschen
	AW,AG,I,J,Z AW,B,F,Z Z Z,3	B,Z AW,Z	AW,F,Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3 B,Z	AW,F,Z AW,I,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	AW,Z AW,F,J,Z
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Schokoladen-Pudding	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Erdbeerjoghurt	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)
	Z,9	B,Z	Z,9	B,Z	Z,9
Salatbeilage	Farmersalat	Maissalat	Blattsalat Essig-Öl Dressing	Endiviensalat Essig-Öl Dressing	Karottensalat
	AW,F,J,Z,2,3	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Z,2
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Gemüsebolognese	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Nudeln mit Champignonsauce
	Z	Z,3	J,Z,3	D,Z	Z

Allergene				Zusatzstoffe:			
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				

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.