

Speiseplan Kinder warm KW 31

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27.07.2026	28.07.2026	29.07.2026	30.07.2026	31.07.2026
Kidfit	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, Spätzle und Gurkensalat	Linsen mit Eierknöpfle und Geflügelsaiten	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce, Reis und Karottensalat	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffeln	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
Vegifit	Fusilli mit Lauch-Käse-Sauce und Gurkensalat	Linsen mit Eierknöpfle	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce, Reis und Karottensalat	Gemüseschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffeln	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
Wahlmenü	Kohlrabiacremesuppe Quarkkälchen mit kaltem Kirschkompott	Gemüselasagne und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Paprikacremesauce und Karottensalat	Blumenkohl-Karotten-Mix in heller Kräutersauce, dazu Kartoffeln	Gemüsemaultaschen mit Ei und Kartoffelsalat
Dessert	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Naturjoghurt mit Kirschen	Obstkorb	Obstkorb
Salatbeilage	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Kartoffelsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Linsen mit Nudeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce

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

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



Allergene und Zusatzstoffe

KW 31 27.07.-31.07.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Rinder-Köttbullar	Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Seelachsnuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Eierknöpfe	AW,F,Z			Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüsebrühe	J,Z
	Spätzle	AW,F,Z	Geflügelsaiten	Z,2,3	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Karotten ged.	AW,Z	Kartoffelsalat	G,Z,2
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Reis	Z	Kartoffeln	Z		
					Karottensalat	Z,2				
Vegifit	Fusilli	AW,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z
	Lauch-Käse-Sauce	AW,B,Z	Eierknöpfe	AW,F,Z	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Karotten ged.	AW,Z	Gemüsebrühe	J,Z
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Reis	Z	Kartoffeln	Z	Kartoffelsalat	G,Z,2
					Karottensalat	Z,2				
Wahlmenü	Kohlrabicremesuppe	AW,Z	Gemüselasagne	AW,B,F,J,Z	Überbackene Käse-Hörnchennudeln	AW,B,F,Z	Blumenkohl-Karotten- Mix in heller Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z	Gemüsemaultaschen mit Ei	AW,F,J,Z
	Quarkkälchen ohne Rosinen ca. 100g	AW,B,F,Z	Blattsalat	Z					Kartoffelsalat	G,Z,2
	Kirschkompott	Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Kartoffeln	Z		
					Karottensalat	Z,2				
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9	Puddingcreme mit	B,Z	Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Karottensalat	Z,2	Chinakohlsalat	Z	Kartoffelsalat	G,Z,2
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	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		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.