

Speiseplan Kinder warm KW 32

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03.08.2026	04.08.2026	05.08.2026	06.08.2026	07.08.2026
Kidfit	Karottengulasch mit Eierknöpfle	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	Blumenkohlcremesuppe Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Gemüsecurry mit Reis	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat
Wahlmenü					
Dessert	Obstkorb	Schokoladenpudding	Obstkorb	Quark mit Pfirsichen	Obstkorb
Salatbeilage	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

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 32 03.08.-07.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Karottengulasch	AW,AG,I,J,Z,3	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügelbratwurst	Z	Hokifischfilet geb.	AW,B,D,G,Z	Cevapcici vom Rind	AW,F,G,I,Z
	Eierknöpfe	AW,F,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B,I,J,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3
			Reibkäse	B,Z	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z			Karottensalat	Z,2
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3				
Vegifit	Blumenkohlcremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Gemüsecurry	AW,J,Z,3	Eieromelette	B,F,Z	Falafelbällchen	AW,Z
	Grießbrei	AW,B,Z	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Reis	Z	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Zimt-Zucker	Z	Reibkäse	B,Z			Kartoffeln	Z	Reis	Z
	Kirschkompott	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2					Karottensalat	Z,2
Wahlmenü										
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9	Schokoladen-Pudding	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Quark mit Pfirsichen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Endiviensalat	Z	Karottensalat	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	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Kartoffelcremesuppe	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,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
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
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