

Speiseplan Kinder warm KW 33

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	10.08.2026	11.08.2026	12.08.2026	13.08.2026	14.08.2026
Kidfit	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Gurkensalat	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Vegetarisches Chili mit Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Vegifit	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern und Karotten-Pastinaken-Püree	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Kartoffeln und Gurkensalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Wahlmenü					
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb	Obstkorb
Salatbeilage	Farmersalat	Gurkensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Farmersalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Nudeln mit Champignonsauce	Linsen mit Nudeln	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln

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 33 10.08.-14.08.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Ravioli veg.	AW,B,Z	Seelachs pan.	AW,B,D,G,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Chili veg.	AW,AG,I,J,Z,3	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Remouladensauce	AG,F,G,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Karotten ged.	AW,Z	
			Kartoffeln	Z	Geflügelsaiten	Z,2,3			Kartoffelpüree	B,Z,3	
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2							
Vegifit	Kartoffel-Frischkäse-Tasche	B,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z	
	Karotten-Pastinaken-Püree	B,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z			Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Karotten ged.	AW,Z	
			Kartoffeln	Z	Bulgur	AW,Z			Kartoffelpüree	B,Z,3	
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Apfelmus	Z,3			
Wahlmenü											
Dessert	Quark mit Apfel	B,Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9	
Salatbeilage	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Chinakohlsalat	Z	Blattsalat	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3			
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,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 Barrierefreiheit werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Farbe gekennzeichnet. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponente zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menü, die als Einzeloption geliefert werden.