

Speiseplan Kinder warm KW 35

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24.08.2026	25.08.2026	26.08.2026	27.08.2026	28.08.2026
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kartoffelragout mit Karotten- und Selleriewürfeln, dazu Geflügelsaiten	Gemüselasagne mit Gurkensalat	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree
Vegifit	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle	Karottencremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Bandnudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat	Gemüse-Köttbullar mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree
Wahlmenü					
Dessert	Apfelquark	Obstkorb	Obstkorb	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Obstkorb
Salatbeilage	Kartoffelsalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Karottensalat	Bauernsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Champignonsauce

Änderungen vorbehalten.

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

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 35 24.08.-28.08.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Kartoffelragout Geflügelsaiten	AW,J,Z	Gemüselasagne Gurkensalat Essig/Öl	AW,B,F,J,Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade Süß-saure Sauce Duftreis Karottensalat	AW,B,D,G,Z	Rinderfrikadelle Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden Kartoffelpüree	AW,F,Z	AW,Z
	Gemüsebrühe	J,Z		Z,Z,3		Z,Z		AW,I,M,Z,3		B,Z,3	
	Kartoffelsalat	G,Z,2						Z			
								Z,2			
Vegifit	Gemüse maultaschen	AW,F,J,Z	Linsen Spätzle	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe Grießbrei Zimt-Zucker Pfirsichkompott	AW,Z	Bandnudeln gegart Tomatensauce Reibkäse Karottensalat	AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden Kartoffelpüree	F,Z	AW,Z
	Gemüsebrühe	J,Z		AW,F,Z		AW,B,Z		AW,AG,I,J,Z,3			
	Kartoffelsalat	G,Z,2				Z		B,Z			
						Z		Z,2		B,Z,3	
Wahlmenü											
Dessert	Quark mit Apfel	B,Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9	
Salatbeilage	Kartoffelsalat	G,Z,2	Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2	Bauernsalat	Z	
				AW,AG,G,I,J,M,Z,3							
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	

Allergene				Zusatzstoffe:					
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
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.