

Speiseplan Kinder warm KW 37

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026
Kidfit	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Fischfrikadelle mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Rindermaultaschen mit Tomatensauce und Karottensalat	Schinken-Käsespätzle mit Farmersalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, blanchierten Erbsen und Eierknöpfle
Vegifit	Linsen mit Spätzle	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat	Käsespätzle mit Farmersalat	Vegetarisches Schnitzel mit Bratensauce, blanchierten Erbsen und Eierknöpfle
Wahlmenü					
Dessert	Obstkorb	Quarkspeise mit Kirschen	Obstkorb	Puddingcreme mit	Obstkorb
Salatbeilage	Bauernsalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat	Farmersalat	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce

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 37 07.09.-11.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Fischrikadelle	AW,D,Z	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Schinken-Käsespätzle	AW,B,F,Z,2,3,7	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7
	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Geflügelsaiten	Z,2,3	Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2			Erbsen	Z
Vegifit									Eierknöpfe	AW,F,Z
	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Kartoffeln	Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z
	Spätzle	AW,F,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Kräuterquark	AG,B,J,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
			Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2			Erbsen	Z
			Chinakohlsalat	Z					Eierknöpfe	AW,F,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
Wahlmenü										
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne,	Z,9	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Bauernsalat	Z	Chinakohlsalat	Z	Karottensalat	Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
Sonderkost			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3

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
AL	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia, Queenslandnüsse		Obst gewaschen, 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.