

Speiseplan Kinder warm KW 39

	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
Kidfit	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, Spätzle und Gurkensalat	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce Reis und Karottensalat	Linsen mit Eierknöpfle und Geflügelsaiten	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffeln	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat
Vegifit	Fusilli mit Lauch-Käse-Sauce und Gurkensalat	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce Reis und Karottensalat	Bio-Linsen-Dal mit Bio-Reis	Vegetarisches Schnitzel mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffeln	Bio-Gemüsemaultaschen in klarer Bio-Gemüsebrühe mit Bio-Kartoffelsalat
Wahlmenü	Bio-Süßkartoffelcremesuppe Bio-Schupfnudeln mit Bio-Apfelmus	Bio-Spaghetti mit Bio-Grünkern-Gemüsebolognese	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Paprikacremesauce, Blattsalat und Essig-Öl Dressing	Bio-Gemüse-Reisbällchen mit Bio-Kürbissauce und Bio-Kartoffeln	Gemüsemaultaschen mit Ei und Kartoffelsalat
Dessert	Obstkorb	Puddingcreme mit	Obstkorb	Naturjoghurt mit Kirschen	Obstkorb
Salatbeilage	Gurkensalat	Karottensalat	Blattsalat Essig-Öl Dressing	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Kartoffelsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Linsen mit Nudeln	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

Beerschwinger
Menüservice



Beerschwinger
Menüservice



Allergene und Zusatzstoffe

KW 39 21.09.-25.09.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Rinder-Köttbullar	Z		Seelachs nuggets in	AW,B,D,G,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z		Petersilienpanade		Eierknöpfle	AW,F,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüsebrühe	J,Z
	Spätzle	AW,F,Z		Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Geflügelsaiten	Z,2,3	Karotten ged.	AW,Z	Kartoffelsalat	G,Z,2
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2		Reis	Z			Kartoffeln	Z		
Vegifit				Karottensalat	Z,2						
	Fusilli	AW,Z		Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Bio-Linsen-Dal	AW,B,J,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z	Bio-Gemüsemaultaschen	AW,F,Z
	Lauch-Käse-Sauce	AW,B,Z		Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Reis	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	klare Bio-Gemüsebrühe	Z
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2		Reis	Z			Karotten ged.	AW,Z	Bio-Kartoffelsalat	G,Z
Wahlmenü				Karottensalat	Z,2			Kartoffeln	Z		
	Bio-Süßkartoffelcremes uppe	AW,B,I,Z		Bio-Spaghetti	AW,Z	Überbackene Käse-Hörnchennudeln	AW,B,F,Z	Bio-Gemüse-Reisbällchen 18g	Z	Gemüsemaultaschen mit Ei	AW,F,J,Z
	Bio-Schupfnudeln	AW,F,Z		Bio-Grünkern-Gemüsebolognese	AW,J,Z	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Kürbissauce	AW,B,Z	Kartoffelsalat	G,Z,2
	Bio-Apfelmus	Z,3				Blattsalat	Z	Bio-Kartoffeln	Z		
Essig-Öl Dressing						Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3				
Dessert		Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9	Puddingcreme mit	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Pflaume)	Z,9
Salatbeilage		Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2	Blattsalat	Z	Chinakohl-salat	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	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AB	Gluten, Bohnen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Diätetisch		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