

Speiseplan Kinder warm KW 41

	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Kidfit	Tortellini Carne mit Gemüsebolognese	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Gurkensalat	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Chili con carne mit Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Kartoffeln und Gurkensalat	Linsen mit Spätzle	Vegetarisches Chili mit Reis	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Wahlmenü	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern und Karotten-Kürbis-Püree	Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Gurkensalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Käsespätzle mit Karottensalat
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Obstkorb	Puddingcreme mit	Obstkorb	Obstkorb
Salatbeilage	Farmersalat	Gurkensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat
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

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 41 05.10.-09.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Tortellini Carne AW,F,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
	Vegifit	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Spätzle AW,F,Z	Reis Z	Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
	Wahlmenü	Kartoffel-Frischkäse- Tasche B,Z Karotten-Kürbis-Püree B,Z,3	Hörnchennudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3 Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3
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			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 Z Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten I,Z und Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, D,Z Spinat und Kartoffeln

Allergene			Zusatzstoffe:					
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	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
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				9	gewachst