

Speiseplan Kinder warm KW 42

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Kidfit	Dorschnuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Semmelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Vegifit	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Semmelknödel mit Bratensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat	Gemüse-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarische Bratwurst mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Wahlmenü	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Farmersalat	Markerbsencremesuppe Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Kartoffelgratin mit cremigem Kürbisgemüse	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Spätzle
Dessert	Obstkorb	Obstkorb	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Obstkorb
Salatbeilage	Farmersalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Weißkrautsalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Vegetarischer Gaisburger Marsch

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 42 12.10.-16.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Dorschnuggets	AW,D,Z	Putengeschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z,7	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,Z	Geflügelrostbratwurst	Z
	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Semmelknödel	AW,F,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffeln	Z	Chinakohlsalat	Z	Reibkäse	B,Z	Reis	Z	Karotten ged.	AW,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Vegifit	Nuggets veg.	AH,I,Z	Semmelknödel	AW,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Bratwurst veg.	F,Z
	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffeln	Z	Chinakohlsalat	Z	Reibkäse	B,Z	Reis	Z	Karotten ged.	AW,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Wahlmenü	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Kartoffelgratin	B,Z	Curry-Kokos- Gemüse	AW,AG,I,J,Z,3	Gaisburger Marsch veg.	J,Z,3
	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3			Cremiges Kürbisgemüse	AW,AG,I,J,Z,3	Vollkornnudeln	AW,Z	Spätzle	AW,F,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kirschenmichel	AW,F,Z,3						
			Dessertsauce mit	B,Z						
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, ...)	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Weißkrautsalat	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	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3

Allergene				Zusatzstoffe:			
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	und Spuren von Allergenen aus	2
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		3
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		5
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse		6
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite		7
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine		8
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse				9