

Speiseplan Kinder warm KW 43

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	19.10.2026	20.10.2026	21.10.2026	22.10.2026	23.10.2026
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kartoffelgulasch mit Geflügel-Köttbullar	Lasagne Bolognese 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	Kartoffelgulasch mit vegetarischen Mini-Hackbällchen	Vegetarische Tortellini mit Lauch-Käse-Sauce und Gurkensalat	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Gemüse-Köttbullar mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree
Wahlmenü	Hühnerfrikassee mit blanchierten Erbsen und Reis	Linsenbolognese mit Vollkornnudeln	Kürbiscremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Mac and Cheese, dazu Karottensalat	Bandnudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Bauernsalat
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen	Obstkorb	Obstkorb	Puddingcreme mit	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	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	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 43 19.10.-23.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Kartoffelgulasch	AW,J,Z	Lasagne Bolognese	AW,B,F,J,Z	Seelachsnuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G,Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2					Duftreis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
							Karottensalat	Z,2		
Vegifit	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z	Kartoffelgulasch	AW,J,Z	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Lauch-Käse-Sauce	AW,B,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Duftreis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
							Karottensalat	Z,2		
Wahlmenü	Hühnerfrikassee	AW,AG,B,I,J,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Kürbiscremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Mac and Cheese	AW,B,F,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z
	Erbsen	Z	Vollkornnudeln	AW,Z	Grießbrei	AW,B,Z	Karottensalat	Z,2	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Reis	Z			Zimt-Zucker	Z			Reibkäse	B,Z
					Pfirsichkompott	Z			Bauernsalat	Z
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9		Obstkorb (Apfel, Birne, Pflaume) Z,9		Puddingcreme mit		B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane) Z,9
Salatbeilage			Essig-Öl Dressing 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		Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln		D,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3

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

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.