Speiseplan Kinder warm KW 49

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30.11.2026	01.12.2026	02.12.2026	03.12.2026	04.12.2026
Kidfit	Tortellini Carne mit Gemüsebolognese	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Karottensalat	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Chili con carne mit Reis	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
Vegifit	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Gemüsefrikadelle mit Remouladensauce, Kartoffeln und Karottensalat	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 Karottensalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Käsespätzle mit Farmersalat
Dessert	Quark mit Apfelmus	Obstkorb	Puddingcreme mit	Obstkorb	Obstkorb
Salatbeilage	Gurkensalat	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Farmersalat
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

Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) orientieren.

Änderungen vorbehalten.

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 49 30.11.-04.12.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Tortellini Carne Gemüsebolognese	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3	Seelachs pan. Remouladensauce Kartoffeln Karottensalat	AW,B,D,G,Z AG,F,G,J,Z Z Z,2	Linsen Spätzle Geflügelsaiten	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z Z,2,3	Chili con carne Reis	AW,AG,B,Z,3 Z	Hähnchenschnitzel paniert Karotten ged. Kartoffelpüree	AW,Z,7 AW,Z B,Z,3
Vegifit	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Remouladensauce Kartoffeln Karottensalat	AG,F,G,J,Z Z Z,2	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Karotten ged. Kartoffelpüree	AW,Z B,Z,3
Wahlmenü	Kartoffel-Frischkäse- Tasche Karotten-Kürbis-Püree	B,Z B,Z,3	Hörnchennudeln Tomatensauce Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas Bulgur	AW,AG,B,I,J,Z AW,Z	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn ohne Rosinen Apfelmus Zimt-Zucker	AW,AG,B,I,J,Z,3 AW,B,F,Z Z,3 Z	Käsespätzle Farmersalat	AW,B,F,Z AW,F,J,Z,2,3
Dessert	Quark mit Apfelmus	B,Z,3	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine)	Z,9
Salatbeilage	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2	Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Blattsalat Essig-Öl Dressing	Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontimination	1	mit Farbstoff
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.