

# Kinder Speiseplan warm KW 34/2024

	Montag 19.08.2024	Dienstag 20.08.2024	Mittwoch 21.08.2024	Donnerstag 22.08.2024	Freitag 23.08.2024
<b>Kidfit</b>	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Karottensalat	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Dorschnuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree
<b>Vegifit</b>	Nudeln mit Pestosauce, Reibkäse und Karottensalat	Semmelknödel mit Champignoncremesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Vegetarische Hackbällchen mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Linsenbolognese und Farmersalat
<b>Wahlmenü</b>					
<b>Dessert</b>	Birne	Stracciatella-Pudding	Fruchtjoghurt	Schokoladen-Pudding	Nektarine
<b>Beilagensalat</b>	Karottensalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Farmersalat
<b>Sonderkost</b> Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Gaisburger Marsch

Katzenbachstraße 93 70563 Stuttgart Tel. 0711 / 65 69 63 37 Fax: 0711 / 65 69 63 39



hunger@beerschwinger-menueservice.de  
www.beerschwinger-menueservice.de



Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenden Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 34 19.08.- 23.08.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolo AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Karottensal Z,2	RAW,AG,B,I,J,Z CAW,AG,B,I,J,Z SAW,F,Z CZ E AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 s	Dorschnudel AW,D,Z Erbsen in AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Geflügelrostbratwurst Z Bratensauce AW,AG,B,I,J, Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Vegifit</b>	Nudeln AW,F,Z Pestosauc AW,Z,2,3 Reibkäse B,Z Karottensal Z,2	SAW,F,Z CAW,Z,3 h CZ E AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 s	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Nudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J, Farmersalat AW,F,J,Z,2,3
<b>Wahlmenü</b>					
<b>Dessert</b>	Birne Z,9	SB,I,Z	Fruchtjoghurt B,Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Nektarine Z,9
<b>Salatbeilage</b>	Karottensal Z,2	CZ E AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Gurkensalat Z,2	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3
<b>Sonderkost</b>	Nudeln mit Z,3 Tomatensauce	HZ ä h n c h	Seelachsfilet D,Z mit Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit J,Z,3 Reis	Gaisburger Marsch J,Z,3

## Allergene

## Zusatzstoffe:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z Wir weisen keine Kreuzkontamination	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,	L	Erdnüsse		6 geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, M Haselnüsse		Schwefeldioxid + Sulfite		7 mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, N Cashewnüsse		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.