

Kinder Speiseplan warm KW 36/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.09.2024	03.09.2024	04.09.2024	05.09.2024	06.09.2024
Kidfit	Putengyros mit Joghurdip, Reis und Weißkrautsalat	Cannelloni Carne mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat	Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Nudeln	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat
Vegifit	Falafelbällchen mit Joghurdip, Reis und Weißkrautsalat	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat	Vegetarische Nuggets mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe Ofenschlupfer und Dessertsauce mit Vanillegesmack	Nudeln mit Käsesauce, Reibkäse und Gurkensalat
Wahlmenü					
Dessert	Apfel	Schokoladen-Pudding	Banane	Pflaume	Apfel
Beilagensalat	Weißkrautsalat	Farmersalat	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gurkensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis

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 36 02.09.- 06.09.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putengyros Z Joghurdip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrauts J,Z,2,3	CAW,F,J,Z T AW,AG,I,J,Z,3 RB,Z F AW,F,J,Z,2,3	Seelachs im AW,D,G,Z,7 Remouladen AG,F,G,J,Z,8 Kartoffelsalat G,Z,2	Putengulasch AW,AG,B,F,G,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Nudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z, B,Z Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Vegifit	Falafelbällchen AW,Z Joghurdip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrauts J,Z,2,3	CAW,B,F,Z an T AW,AG,I,J,Z,3 RB,Z F AW,F,J,Z,2,3	Nuggets veg. AH,I,Z Remouladen AG,F,G,J,Z,8 Kartoffelsalat G,Z,2	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe AW,AG,I,J,Z Ofenschlupfer F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Nudeln AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J, B,Z Reibkäse B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Wahlmenü					
Dessert	Apfel Z,9	SB,Z	Banane Z	Pflaume Z,9	Apfel Z,9
Salatbeilage	Weißkrauts J,Z,2,3	F AW,F,J,Z,2,3	Chinakohlsal Z Essig-Öl AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,	Gurkensalat Essig/Öl Z,2
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	B J,Z,3 u n t e s	Seelachsfilet D,Z mit Currysauce, Karotten und Reis	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z

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.

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 Mandeln	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.