

Kinder Speiseplan warm KW 38/2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16.09.2024	17.09.2024	18.09.2024	19.09.2024	20.09.2024
Kidfit	Tortellini Carne mit Käsesauce und Farmersalat	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Paniertes Seelachsfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Geflügelfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Karottensalat
Vegifit	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat	Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Karottensalat
Wahlmenü	Markerbsencremesuppe Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Kartoffelgratin mit gedämpften Karotten	Lachslasagne und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Putenschinken, Ei und Tomatensauce dazu Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Suppengemüsemaultäschle und Grießklößchen
Dessert	Birne	Nektarine	Schokoladen-Pudding	Grießbrei	Ananas-Melonencocktail
Beilagensalat	Farmersalat	Maissalat	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Karottensalat
Sonderkost Einzelportion verpackt (Gluten-, Milch- und Eifrei)	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen 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 38 16.09.- 20.09.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Tortellini AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Farmersala AW,F,J,Z,2,3	HAW,Z,7 SAW,I,M,Z,3 RZ MAW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 a i e	Spaghetti AW,F,Z Rinderbologn AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Blattsalat Z Essig-Öl AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 Dressing	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Geflügelrikadelle AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J, Semmelknödel AW,F,Z Karottensalat Z,2
Vegifit	Tortellini AW,B,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Farmersala AW,F,J,Z,2,3	NAH,I,Z SAW,I,M,Z,3 RZ MAW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 a i s s a	Spaghetti AW,F,Z Tomatensau AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Blattsalat Z Essig-Öl AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 Dressing	Rucola-Süßkartoffel- AW,AG,Z Schnitte Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J, Semmelknödel AW,F,Z Karottensalat Z,2
Wahlmenü	Markerbse AW,AG,I,J,Z ncreme- Milchreis B,Z Zimt- Zucker Kirschkom Z	KB,Z KAW,Z	Lachslasagn AW,B,D,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 Dressing	Nudeln mit Putenschinken AW,B,F,J,Z,2,3,7 und Ei Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Z Endiviensalat Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Klarer Kartoffel- Karotteneintopf AW,Z Suppengemüse- maultäschle, Grieß- klößchen AW,B,F,J,Z
Dessert	Birne Z,9	NZ,9 e	Schokoladen- B,Z Pudding	Grießbrei AW,B,Z	Ananas- Melonencocktail Z
Salatbeilage		MAW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 a	Essig-Öl AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5 Dressing	Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	
Sonderkost		SD,Z e			

Allergene

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 Menü, die als Einzelportion geliefert werden.