






Wochenplan

Beimler-Catering

KW 28 · 06.07. – 10.07.2026



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
06.07.	07.07.	08.07.	09.07.	10.07.
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
BEILAGE Grüne Erbsen ^y	BEILAGE Blattsalate Balsamico Dressing ^{j, 33, 34, 32}		BEILAGE Rote Beete Salat Vinaigrette Dressing ^{11, i, j, f,} 34, 3, i	BEILAGE Eisberg Salat Curry Dressing ^{34, Papr., 32, 11}
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
MENU Backfisch Kapern Sauce Gelber Reis ^{d, a, c, 34, g, g1, i, f}	MENU Tortellini mit Käsefüllung Paprika-Kokos Sauce ^{g, g1, a,} a1	MENU Brokkoli-Cremesüppchen Bockwurstscheiben Bretzel ^{g, g1, i, f, 34, 25, 20, 2, 8, j, a1,} a	MENU Hähnchen-Cordon bleu Braune Sauce Kartoffelwedges ^{2, 25, a, a1, c, g,} g1, 3, 11, 22, 34	MENU Falafel Tomaten Sugo Reis ^{a, a1, y, 25, i, 34}
			 	

Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Allergen- und Zusatzstoffangaben nach Herstellerinformationen; Kreuzkontaminationen in der Großküche können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bei Fragen: Alexander Beimler | Keppentaler Weg 10 | 55286 Wörrstadt | Tel.: 0176 24949287 | kita-bestellung@beimler-catering.com

Allergene pro Mahlzeit — KW 28 · 06.07. - 10.07.2026



Montag

Beilage: Grüne Erbsen (Gesamt: y)

Grüne Erbsen y Hülsenfrucht

Menu: Backfisch | Kapern Sauce | Gelber Reis (Gesamt: d, a, c, 34, g, g1, i, f)

Backfisch d Fisch, a Glutenhaltiges Getreide, c Eier

Kapern Sauce 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja

Reis Keine Allergene

Dienstag

Beilage: Blattsalate | Balsamico Dressing (Gesamt: j, 33, 34, 32)

Blattsalate Keine Allergene

Balsamico Dressing j Senf, 33 Zuckerart und Süßungsmittel, 34 Knoblauch, 32 Verdickungsmittel

Menu: Tortellini mit Käsefüllung | Paprika-Kokos Sauce (Gesamt: g, g1, a, a1)

Tortellini mit Käsefüllung g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Paprika--Kokos Sauce g Milch, g1 Milcheiweiß

Mittwoch

Menu: Brokkoli-Cremesüppchen | Bockwurstscheiben | Bretzel (Gesamt: g, g1, i, f, 34, 25, 20, 2, 8, j, a1, a)

Brokkoli-Cremesüppchen g Milch, g1 Milcheiweiß, i Sellerie, f Soja, 34 Knoblauch, 25 Stärke

Bockwurstscheiben 20 Schweinefleisch, 2 Konservierungsstoffe, 8 Phosphat, g Milch, i Sellerie, j Senf

Bretzel a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide

Donnerstag

Beilage: Rote Beete Salat | Vinaigrette Dressing (Gesamt: 11, i, j, f, 34, 3, i)

Rote Beete Salat 11 Süßungsmittel

Vinaigrette Dressing i Sellerie, j Senf, f Soja, 34 Knoblauch, 11 Süßungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, i Schwefeldioxid und Sulfite

Menu: Hähnchen-Cordon bleu | Braune Sauce | Kartoffelwedges (Gesamt: 2, 25, a, a1, c, g, g1, 3, 11, 22, 34)

Hähnchen-Cordon bleu 2 Konservierungsstoffe, 25 Stärke, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, g Milch, g1 Milcheiweiß, 3 Antioxidationsmittel, 11 Süßungsmittel, 22 Geflügelfleisch

Braune Sauce 25 Stärke

Kartoffelwedges 34 Knoblauch

Freitag

Beilage: Eisberg Salat | Curry Dressing (Gesamt: 34, Papr., 32, 11)

Eisberg Salat *Keine Allergene*

Curry Dressing **34** Knoblauch, **Papr.** Paprika, **32** Verdickungsmittel, **11** Süßungsmittel

Menu: Falafel | Tomaten Sugo | Reis (Gesamt: a, a1, y, 25, i, 34)

Falafel **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **y** Hülsenfrucht, **25** Stärke

Reis *Keine Allergene*

Tomaten Sauce **i** Sellerie, **34** Knoblauch, **25** Stärke

Allergen-Legende



Allergene

a Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	a1 Weizen
a2 Roggen	a3 Gerste
a4 Hafer	a6 Dinkel
b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	c Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse	e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
h1 Mandeln	h2 Haselnuss
h4 Kaschunuss	h5 Pecannuss
h7 Pistazie	h8 Macadamia- oder Queenslandnuss
f Soja und Sojaerzeugnisse	g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
t Schalenfrüchte, d. h. Mandel (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>), Walnuss (<i>Juglans regia</i>), Kaschunuss (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannuss (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.), <i>Paranuss</i> (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazie (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianuss und Queenslandnuss (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
j Senf und Senferzeugnisse	k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
i Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂ angegeben	m Lupine sowie Erzeugnisse daraus
n Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus	20 Schweinefleisch
21 Rindfleisch	22 Geflügelfleisch
34 Knoblauch	g1 Milcheiweiß
36 Jodsalz	y Hülsenfrucht (Erbsen, Linsen, Kichererbsen)
30 unter Schutzatmosphäre Verpackt	25 Modifizierte Stärke
z Orangen, Zitrusfrüchte	32 Verdickungsmittel
Karot. Karotten roh/gekocht	Papr. Paprika roh/gekocht
34 Eiklar	

Zusatzstoffe

23 mit Geschmacksverstärker	1 mit Farbstoff
7 gewachst	6 geschwärzt
8 mit Phosphat	2 mit Konservierungsstoffe

5 geschwefelt	3 mit Antioxidationsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle	11 mit Süßungsmittel
33 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	

Symbole



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Vegetarisch



Vegan



Vollkorn



Milch