

Wochenplan

Beimler-Catering

KW 27 · 29.06. – 03.07.2026



Montag 29.06.	Dienstag 30.06.	Mittwoch 01.07.	Donnerstag 02.07.	Freitag 03.07.
<hr/> <p>BEILAGE Tomatensalat Balsamico Dressing <small>i, 33, 34, 32</small></p> <hr/>	<hr/> <p>BEILAGE Chinakohl Kräuter Dressing <small>i, j, f, 34, 33</small></p> <hr/>	<hr/> <p>BEILAGE Brokkoli</p> <hr/>	<hr/> <p>MENU Gemüse-Kartoffeln Suppe Brotzscheibe Hähnchenfleisch Würfel <small>i, 34, g, g1, f, a, a1, 22</small></p>	<hr/> <p>MENU Spaghetti Tomaten Sugo Hartkäse <small>a, a1, i, 34, 25, g, g1, c, 2, 1, 30</small></p>
<hr/> <p>MENU Linsen-Curry-Ragout Salzkartoffeln <small>y, i, f, 34</small></p>	<hr/> <p>MENU Fischstäbchen Grüne Kräutersauce Couscous <small>d, a, a1, g, g1</small></p>	<hr/> <p>MENU Putengulasch Pilzsauce Spätzle <small>22, g, g1, i, f, a, a1, c</small></p>		

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 27 · 29.06. - 03.07.2026



Montag

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

Tomaten Salat *Keine Allergene*

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

Menu: Linsen-Curry-Ragout | Salzkartoffeln (Gesamt: y, i, f, 34)

Linsen-Curry-Ragout **y** Hülsenfrucht, **i** Sellerie, **f** Soja, **34** Knoblauch

Salzkartoffeln *Keine Allergene*

Dienstag

Beilage: Chinakohl | Kräuter Dressing (Gesamt: i, j, f, 34, 33)

Chinakohl *Keine Allergene*

Kräuter Dressing **i** Sellerie, **j** Senf, **f** Soja, **34** Knoblauch, **33** Zuckerart und Süßungsmittel

Menu: Fischstäbchen | Grüne Kräutersauce | Couscous (Gesamt: d, a, a1, g, g1)

Fischstäbchen **d** Fisch, **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

Grüne Kräutersauce **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **g** Milch, **g1** Milcheiweiß

Couscous **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

Mittwoch

Beilage: Brokkoli

Brokkoli *Keine Allergene*

Menu: Putengulasch | Pilzsauce | Spätzle (Gesamt: 22, g, g1, i, f, a, a1, c)

Putenfleisch **22** Geflügelfleisch

Pilzsauce **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **i** Sellerie, **f** Soja

Spätzle **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **c** Eier

Donnerstag

Menu: Gemüse-Kartoffeln Suppe | Brotscheibe | Hähnchenfleisch Würfel (Gesamt: i, 34, g, g1, f, a, a1, 22)

Gemüsecreme Süsschen **i** Sellerie, **34** Knoblauch, **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **f** Soja

Brotscheibe **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

Hähnchenfleisch Würfel **22** Geflügelfleisch

Freitag

Menu: Spaghetti | Tomaten Sugo | Hartkäse (Gesamt: a, a1, i, 34, 25, g, g1, c, 2, 1, 30)

Nudeln **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen

Tomaten Sauce

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

Hartkäse

g Milch, **g1** Milcheiweiß, **c** Eier, **2** Konservierungsstoffe, **1** Farbstoff, **30** unter Schutzatmosphäre Verpackt

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	Papri. Paprika roh/gekocht

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