

Wochenplan

Beimler-Catering
KW 40 · 28.09. – 02.10.2026



Montag 28.09. MENU Kartoffel-Spargel Süsschen Backerbsen Finnenbaguette g, g1, 25, a, a1, c, f, a2, a3 MENU VEGETARISCH Kartoffel-Spargel Süsschen Backerbsen Finnenbaguette g, g1, 25, a, a1, c, f, a2, a3 DESSERT Karamell Pudding g, g1, 25, 32	Dienstag 29.09. BEILAGE Chinakohl-Karotten Joghurt Dressing g, g1, Kar. MENU Geflügelstreifen Mango- Tomatenrahm Reis 22, g, g1, 34 MENU VEGETARISCH Soja-Geschnetzeltes Mango-Tomatenrahm Reis f, 32, g, g1, 34 DESSERT Obst nach Verfügbarkeit Frü.	Mittwoch 30.09. BEILAGE Tomatensalat Balsamico Dressing Tom., j, 33, 34, 32 MENU Penne Tricolore Frischkäse-Spinat Sauce a, a1, g, g1, 34, 25 MENU VEGETARISCH Penne Tricolore Frischkäse-Spinat Sauce a, a1, g, g1, 34, 25 DESSERT Obst nach Verfügbarkeit Frü.	Donnerstag 01.10. MENU Ofenkartoffeln Letscho Gemüse Sauer Rahm 34, 25, g, g1 MENU VEGETARISCH Ofenkartoffeln Letscho Gemüse Sauer Rahm 34, 25, g, g1 DESSERT Milchreis Zimt-Zucker g, g1, 33	Freitag 02.10. BEILAGE Blattsalate Zitronen- Orangen Dressing 34, z, 33, 3, i MENU Knusperseelachsfilet Tomate Minze-Joghurt Dip Bulgur a, a1, d, g, g1, 34 MENU VEGETARISCH Vegi Knusperfilet Minze- Joghurt Dip Bulgur a, a1, g, g1, 34 DESSERT Obst nach Verfügbarkeit Frü.
---	---	--	--	--

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 40 · 28.09. - 02.10.2026



Montag

Dessert: Karamell Pudding (Gesamt: g, g1, 25, 32)

Karamell Pudding g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke, 32 Verdickungsmittel

Menu: Kartoffel-Spargel Suppchen | Backerbsen | Finnenbaguette (Gesamt: g, g1, 25, a, a1, c, f, a2, a3)

Kartoffelrahmsuppe g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke

Backerbsen a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, g Milch

Finnenbaguette f Soja, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste

Menu Vegetarisch: Kartoffel-Spargel Suppchen | Backerbsen | Finnenbaguette
(Gesamt: g, g1, 25, a, a1, c, f, a2, a3)

Kartoffelrahmsuppe g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke

Backerbsen a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, g Milch

Finnenbaguette f Soja, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste

Dienstag

Beilage: Chinakohl-Karotten | Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1, Kar.)

Joghurt Dressing g Milch, g1 Milcheiweiß

Chinakohl Streifen Keine Allergene

Karotten Streifen Kar. Karotten

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)

Obst nach Verfügbarkeit Frü. Früchte

Menu: Geflügelstreifen | Mango-Tomatenrahm | Reis (Gesamt: 22, g, g1, 34)

Hähnchenfleisch Streifen 22 Geflügelfleisch

Mango-Tomatenrahm Sauce g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch

Reis Keine Allergene

Menu Vegetarisch: Soja-Geschnetzeltes | Mango-Tomatenrahm | Reis (Gesamt: f, 32, g, g1, 34)

Soja-Geschnetzeltes f Soja, 32 Verdickungsmittel

Mango-Tomatenrahm Sauce g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch

Reis Keine Allergene

Mittwoch

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

Tomaten Salat Tom. Tomaten

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

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)	
Obst nach Verfügbarkeit	Frü. Früchte
Menu: Penne Tricolore Frischkäse-Spinat Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 34, 25)	
Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Frischkäse-Spinat Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, 25 Stärke
Menu Vegetarisch: Penne Tricolore Frischkäse-Spinat Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 34, 25)	
Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Frischkäse-Spinat Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, 25 Stärke

Donnerstag	
Dessert: Milchreis Zimt-Zucker (Gesamt: g, g1, 33)	
Milchreis	g Milch, g1 Milcheiweiß
Zimt-Zucker	33 Zuckerart und Süßungsmittel
Menu: Ofenkartoffeln Letscho Gemüse Sauer Rahm (Gesamt: 34, 25, g, g1)	
Ofenkartoffeln	34 Knoblauch
Letscho Gemüse	34 Knoblauch, 25 Stärke
Schmand	g Milch, g1 Milcheiweiß
Menu Vegetarisch: Ofenkartoffeln Letscho Gemüse Sauer Rahm (Gesamt: 34, 25, g, g1)	
Ofenkartoffeln	34 Knoblauch
Letscho Gemüse	34 Knoblauch, 25 Stärke
Schmand	g Milch, g1 Milcheiweiß

Freitag	
Beilage: Blattsalate Zitronen-Orangen Dressing (Gesamt: 34, z, 33, 3, i)	
Blattsalate	<i>Keine Allergene</i>
Zitronen-Orangen Dressing	34 Knoblauch, z Zitrusfrucht, 33 Zuckerart und Süßungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, i Schwefeldioxid und Sulfite
Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)	
Obst nach Verfügbarkeit	Frü. Früchte
Menu: Knusperseelachsfilet Tomate Minze-Joghurt Dip Bulgur (Gesamt: a, a1, d, g, g1, 34)	
Knusperseelachsfilet Tomate	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, d Fisch
Bulgur	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Minze-Joghurt Dip	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch
Menu Vegetarisch: Vegi Knusperfilet Minze-Joghurt Dip Bulgur (Gesamt: a, a1, g, g1, 34)	
Vegetarisches Knusperfilet	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Bulgur	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Minze-Joghurt Dip	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch

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
Tom. Tomaten roh/gekocht	Kar. Karotten roh/gekocht
Pap. Paprika roh/gekocht	34 Eiklar
Frü. Obst	

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