

Wochenplan

Beimler-Catering

KW 41 · 05.10. – 09.10.2026



Montag 05.10.	Dienstag 06.10.	Mittwoch 07.10.	Donnerstag 08.10.	Freitag 09.10.
BEILAGE Grüne Erbsen ^y	BEILAGE Tomatensalat Balsamico Dressing ^{Tom., j, 33, 34, 32}		BEILAGE Eisberg Salat Soja-Ingwer Dressing ^{f, 34, 33, 32, 3, i}	BEILAGE Blattsalate Joghurt Dressing ^{g, g¹}
MENU Rinder Köttbullar Preiselbeersauce Salzkartoffeln ^{11, 25, 21, 32} 	MENU Vollkornnudeln Schinkensahne Sauce ^{a, a1, g, g1, 22, 2, 8, 3, 30} 	MENU Kürbis-Zucchini-Ragout Kartoffelknödel ^{g, g1, 34, 25, Tom., 32, a, a1, c}  	MENU Gebratener Reis Sesam Karotten Rührei ^{f, a, a1, k, 34, Kar., g, g1, c} 	MENU Fischli Joppie Dip Salzkartoffeln ^{d, a, a1, c, i, j, 34, Tom.} 
MENU VEGETARISCH Gemüse Köttbullar Kapern Sauce Salzkartoffeln ^{c, 34, g, g1, i, f}	MENU VEGETARISCH Vollkornnudeln Parmesan Sauce ^{a, a1, g, g1, 25} 	MENU VEGETARISCH Kürbis-Zucchini-Ragout Kartoffelknödel ^{g, g1, 34, 25, Tom., 32, a, a1, c}  	MENU VEGETARISCH Gebratener Reis Sesam Karotten Rührei ^{f, a, a1, k, 34, Kar., g, g1, c} 	MENU VEGETARISCH Vegi Backfisch Joppie Dip Salzkartoffeln ^{a1, a, c, j, i, f, Tom.} 
DESSERT Obst nach Verfügbarkeit ^{Frü.}	DESSERT Vanille Pudding ^{g, g1, 25}	DESSERT Obst nach Verfügbarkeit ^{Frü.}	DESSERT Natur Joghurt Beeren Ragout ^{25, 33, g, g1}	DESSERT Pfirsichwürfel ^{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 41 · 05.10. - 09.10.2026



Montag

Beilage: Grüne Erbsen (Gesamt: y)

Grüne Erbsen y Hülsenfrucht

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)

Obst nach Verfügbarkeit Frü. Früchte

Menu: Rinder Köttbullar | Preiselbeersauce | Salzkartoffeln (Gesamt: 11, 25, 21, 32)

Köttbullar Rind 11 Süßungsmittel, 25 Stärke, 21 Rindfleisch

Salzkartoffeln Keine Allergene

Preiselbeeren Sauce 32 Verdickungsmittel, 25 Stärke

Menu Vegetarisch: Gemüse Köttbullar | Kapern Sauce | Salzkartoffeln (Gesamt: c, 34, g, g1, i, f)

Gemüse Kottbullar c Eier

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

Salzkartoffeln Keine Allergene

Dienstag

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: Vanille Pudding (Gesamt: g, g1, 25)

Vanille Pudding g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke

Menu: Vollkornnudeln | Schinkensahne Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 22, 2, 8, 3, 30)

Nudeln a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Schinkensahne Sauce g Milch, g1 Milcheiweiß, 22 Geflügelfleisch, 2 Konservierungsstoffe, 8 Phosphat, 3 Antioxidationsmittel, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt

Menu Vegetarisch: Vollkornnudeln | Parmesan Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 25)

Nudeln a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Käse Sauce g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke

Mittwoch

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)

Obst nach Verfügbarkeit Frü. Früchte

Menu: Kürbis-Zucchini-Ragout | Kartoffelknödel (Gesamt: g, g1, 34, 25, Tom., 32, a, a1, c)

Kürbis-Zucchini-Ragout g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten, 32 Verdickungsmittel

Kartoffelknödel	g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Menu Vegetarisch: Kürbis-Zucchini-Ragout Kartoffelknödel (Gesamt: g, g1, 34, 25, Tom., 32, a, a1, c)	
Kürbis-Zucchini-Ragout	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten, 32 Verdickungsmittel
Kartoffelknödel	g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier

Donnerstag	
Beilage: Eisberg Salat Soja-Ingwer Dressing (Gesamt: f, 34, 33, 32, 3, i)	
Eisberg Salat	<i>Keine Allergene</i>
Soja-Ingwer Dressing	f Soja, 34 Knoblauch, 33 Zuckerart und Süßungsmittel, 32 Verdickungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, i Schwefeldioxid und Sulfite
Dessert: Natur Joghurt Beeren Ragout (Gesamt: 25, 33, g, g1)	
Beeren Ragout	25 Stärke, 33 Zuckerart und Süßungsmittel
Natur Joghurt	g Milch, g1 Milcheiweiß
Menu: Gebratener Reis Sesam Karotten Rührei (Gesamt: f, a, a1, k, 34, Kar., g, g1, c)	
Gebratener Reis	f Soja, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Sesam Karotten	k Sesamsamen, 34 Knoblauch, Kar. Karotten
Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Menu Vegetarisch: Gebratener Reis Sesam Karotten Rührei (Gesamt: f, a, a1, k, 34, Kar., g, g1, c)	
Gebratener Reis	f Soja, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Sesam Karotten	k Sesamsamen, 34 Knoblauch, Kar. Karotten
Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier

Freitag	
Beilage: Blattsalate Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)	
Blattsalate	<i>Keine Allergene</i>
Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß
Dessert: Pfirsichwürfel (Gesamt: Frü.)	
Pfirsichwürfel	Frü. Früchte
Menu: Fischli Joppie Dip Salzkartoffeln (Gesamt: d, a, a1, c, i, j, 34, Tom.)	
Seelachs Fischli	d Fisch, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Salzkartoffeln	<i>Keine Allergene</i>
Joppie Dip	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, i Sellerie, j Senf, 34 Knoblauch, Tom. Tomaten
Menu Vegetarisch: Vegi Backfisch Joppie Dip Salzkartoffeln (Gesamt: a1, a, c, j, i, f, Tom.)	
Backfisch vegan	a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide, c Eier

Joppie Dressing

a Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **c** Eier, **j** Senf, **i** Sellerie, **f** Soja, **Tom.** Tomaten

Salzkartoffeln

Keine Allergene

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