

Wochenplan

Beimler-Catering

KW 42 · 12.10. – 16.10.2026



Montag 12.10. BEILAGE Tomaten-Gurken Salat Joghurt-Dill Dressing ^{Tom., g,} ^{g1} MENU Überbackene Sahnekartoffel ^{g, g1}   MENU VEGETARISCH Überbackene Sahnekartoffel ^{g, g1}   DESSERT Schokoladen Pudding ^{g, g1}	Dienstag 13.10. MENU Rührei Rahmspinat Slazkartoffeln ^{g, g1, c, 34, i}  MENU VEGETARISCH Rührei Rahmspinat Slazkartoffeln ^{g, g1, c, 34, i}  DESSERT Obst nach Verfügbarkeit ^{Frü.}	Mittwoch 14.10. BEILAGE Chinakohl-Karotten Joghurt Dressing ^{g, g1, Kar.} MENU Spaghetti Tomaten Sugo Hartkäse ^{a, a1, i, 34, 25, Tom., g, g1,} ^{c, 2, 1, 30} MENU VEGETARISCH Spaghetti Tomaten Sugo Hartkäse ^{a, a1, i, 34, 25, Tom., g, g1,} ^{c, 2, 1, 30} DESSERT Natur Joghurt Ananasragout ^{g, g1, 11, 25}	Donnerstag 15.10. BEILAGE Blattsalate Tomaten Dressing ^{34, i, j, 11, f, 3, i, Tom.} MENU Fisch Nuggets Rote-Bete- Remoulade Reis ^{d, a, a1}  MENU VEGETARISCH Gemüse Nuggets Rote- Bete-Remoulade Reis ^{g, g1, a,} ^{a1}   DESSERT Obst nach Verfügbarkeit ^{Frü.}	Freitag 16.10. MENU Kartoffelrahmsuppe Geflügel Würfel Baguette ^{g,} ^{g1, 25, 22, a1, a}  MENU VEGETARISCH Kartoffelrahmsuppe Croutons Baguette ^{g, g1, 25, a,} ^{a1, c}   DESSERT Grießpudding Beerensauce ^{a, a1, g, g1, 25, 33}
---	---	--	---	---

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 42 · 12.10. - 16.10.2026



Montag

Beilage: Tomaten-Gurken Salat | Joghurt-Dill Dressing (Gesamt: Tom., g, g1)

Tomaten-Gurken Salat	Tom. Tomaten
Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß

Dessert: Schokoladen Pudding (Gesamt: g, g1)

Schokoladen Pudding	g Milch, g1 Milcheiweiß
---------------------	-------------------------

Menu: Überbackene Sahnekartoffel (Gesamt: g, g1)

Kartoffelgratin	g Milch, g1 Milcheiweiß
-----------------	-------------------------

Menu Vegetarisch: Überbackene Sahnekartoffel (Gesamt: g, g1)

Kartoffelgratin	g Milch, g1 Milcheiweiß
-----------------	-------------------------

Dienstag

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)

Obst nach Verfügbarkeit	Frü. Früchte
-------------------------	--------------

Menu: Rührei | Rahmspinat | Slazkartoffeln (Gesamt: g, g1, c, 34, i)

Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Rahmspinat	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, i Sellerie
Salzkartoffeln	Keine Allergene

Menu Vegetarisch: Rührei | Rahmspinat | Slazkartoffeln (Gesamt: g, g1, c, 34, i)

Rührei	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier
Rahmspinat	g Milch, g1 Milcheiweiß, 34 Knoblauch, i Sellerie
Salzkartoffeln	Keine Allergene

Mittwoch

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

Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß
Chinakohl Streifen	Keine Allergene
Karotten Streifen	Kar. Karotten

Dessert: Natur Joghurt | Ananasragout (Gesamt: g, g1, 11, 25)

Natur Joghurt	g Milch, g1 Milcheiweiß
Ananasragout	11 Süßungsmittel, 25 Stärke

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

Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Tomaten Sauce	i Sellerie, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten
Hartkäse	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier, 2 Konservierungsstoffe, 1 Farbstoff, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt

Menu Vegetarisch: Spaghetti Tomaten Sugo Hartkäse (Gesamt: a, a1, i, 34, 25, Tom., g, g1, c, 2, 1, 30)	
Nudeln	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Tomaten Sauce	i Sellerie, 34 Knoblauch, 25 Stärke, Tom. Tomaten
Hartkäse	g Milch, g1 Milcheiweiß, c Eier, 2 Konservierungsstoffe, 1 Farbstoff, 30 unter Schutzatmosphäre Verpackt

Donnerstag

Beilage: Blattsalate Tomaten Dressing (Gesamt: 34, i, j, 11, f, 3, i, Tom.)	
Blattsalate	<i>Keine Allergene</i>
Tomaten Dressing	34 Knoblauch, i Sellerie, j Senf, 11 Süßungsmittel, f Soja, 3 Antioxidationsmittel, i Schwefeldioxid und Sulfite, Tom. Tomaten

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)	
Obst nach Verfügbarkeit	Frü. Früchte

Menu: Fisch Nuggets Rote-Bete-Remoulade Reis (Gesamt: d, a, a1)	
Fisch Nuggets	d Fisch, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Rote-Bete-Remoulade	<i>Keine Allergene</i>
Reis	<i>Keine Allergene</i>

Menu Vegetarisch: Gemüse Nuggets Rote-Bete-Remoulade Reis (Gesamt: g, g1, a, a1)	
Gemüse Nuggets	g Milch, g1 Milcheiweiß, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Rote-Bete-Remoulade	<i>Keine Allergene</i>
Reis	<i>Keine Allergene</i>

Freitag

Dessert: Grießpudding Beerensauce (Gesamt: a, a1, g, g1, 25, 33)	
Grießpudding	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, g Milch, g1 Milcheiweiß
Beerensauce	25 Stärke, 33 Zuckerart und Süßungsmittel

Menu: Kartoffelrahmsuppe Geflügel Würfel Baguette (Gesamt: g, g1, 25, 22, a1, a)	
Kartoffelrahmsuppe	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke
Geflügelstreifen	22 Geflügelfleisch, a1 Weizen, a Glutenhaltiges Getreide
Baguette	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

Menu Vegetarisch: Kartoffelrahmsuppe Croutons Baguette (Gesamt: g, g1, 25, a, a1, c)	
Kartoffelrahmsuppe	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke
Backerbsen	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, g Milch
Baguette	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen

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