

Wochenplan

Beimler-Catering

KW 43 · 19.10. – 23.10.2026



Montag 19.10. BEILAGE Blattsalate Honig-Senf Dressing ^{i, j, f, 34, 11, 3, l} MENU Spinatknödel Tomaten Sauce ^{a, a1, g, g1, c, i, 34, 25, Tom.}  MENU VEGETARISCH Spinatknödel Tomaten Sauce ^{a, a1, g, g1, c, i, 34, 25, Tom.}  DESSERT Obst nach Verfügbarkeit ^{Frü.}	Dienstag 20.10. BEILAGE Erbsen-Karotten Gemüse ^{y, Kar.} MENU Geflügelfleischklöße Kapern Sauce Reis ^{a, a1, 22, 25, 34, g, g1, i, f}   MENU VEGETARISCH Vegetarische Klopse Kapern Sauce Reis ^{a, a1, c, f, 34, g, g1, i}  DESSERT Quark Heidelbeere Sauce ^{g, g1}	Mittwoch 21.10. BEILAGE Rote Beete- Karotten Salat Curry Dressing ¹¹ MENU Gnocchi Schnittlauch Creme ^{a, a1, c, g, g1, 25, 34}   MENU VEGETARISCH Gnocchi Schnittlauch Creme ^{a, a1, c, g, g1, 25, 34}   DESSERT Obst nach Verfügbarkeit ^{Frü.}	Donnerstag 22.10. MENU Gemüsecreme Süsschen Brotscheibe Speck ^{i, 34, g, g1, f, a, a1, 20, 3, 8, 2}   MENU VEGETARISCH Gemüsecreme Süsschen Brotscheibe Croutons ^{i, 34, g, g1, f, a, a1} DESSERT Vanille Pudding ^{g, g1, 25}	Freitag 23.10. BEILAGE Eisbergsalat Joghurt Dressing ^{g, g1} MENU Hähnchen Schnitzel Linsen-Curry-Sauce Gebackene Kartoffeln ^{a, a1, c, 22, y, i, f, 34}  MENU VEGETARISCH Vegetarisches Schnitzel Linsen-Curry-Sauce Gebackene Kartoffeln ^{a, a1, c, f, y, i, 34}  DESSERT Natur Joghurt Apfelpüree ^{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 43 · 19.10. - 23.10.2026



Montag

Beilage: Blattsalate | Honig-Senf Dressing (Gesamt: i, j, f, 34, 11, 3, l)

Blattsalate *Keine Allergene*

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

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)

Obst nach Verfügbarkeit **Frü.** Früchte

Menu: Spinatknödel | Tomaten Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, c, i, 34, 25, Tom.)

Spinatknödel **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **c** Eier

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

Menu Vegetarisch: Spinatknödel | Tomaten Sauce (Gesamt: a, a1, g, g1, c, i, 34, 25, Tom.)

Spinatknödel **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **g** Milch, **g1** Milcheiweiß, **c** Eier

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

Dienstag

Beilage: Erbsen-Karotten Gemüse (Gesamt: y, Kar.)

Erbsen-Karotten **y** Hülsenfrucht, **Kar.** Karotten

Dessert: Quark | Heidelbeere Sauce (Gesamt: g, g1)

Quark **g** Milch, **g1** Milcheiweiß

Heidelbeeren Ragout *Keine Allergene*

Menu: Geflügelfleischklöße | Kapern Sauce | Reis (Gesamt: a, a1, 22, 25, 34, g, g1, i, f)

Geflügelfleischklöße **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **22** Geflügelfleisch, **25** Stärke

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

Reis *Keine Allergene*

Menu Vegetarisch: Vegetarische Klopse | Kapern Sauce | Reis (Gesamt: a, a1, c, f, 34, g, g1, i)

Vegetarische Klopse **a** Glutenhaltiges Getreide, **a1** Weizen, **c** Eier, **f** Soja

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

Reis *Keine Allergene*

Mittwoch

Beilage: Rote Beete- Karotten Salat | Curry Dressing (Gesamt: 11)

Rote Beete -Karotten Salat **11** Süßungsmittel

Dessert: Obst nach Verfügbarkeit (Gesamt: Frü.)	
Obst nach Verfügbarkeit	Frü. Früchte
Menu: Gnocchi Schnittlauch Creme (Gesamt: a, a1, c, g, g1, 25, 34)	
Gnocchi	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Schnittlauch Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke, 34 Knoblauch
Menu Vegetarisch: Gnocchi Schnittlauch Creme (Gesamt: a, a1, c, g, g1, 25, 34)	
Gnocchi	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier
Schnittlauch Sauce	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke, 34 Knoblauch
Donnerstag	
Dessert: Vanille Pudding (Gesamt: g, g1, 25)	
Vanille Pudding	g Milch, g1 Milcheiweiß, 25 Stärke
Menu: Gemüsecreme Süsschen Brotscheibe Speck (Gesamt: i, 34, g, g1, f, a, a1, 20, 3, 8, 2)	
Gemüsecreme Süsschen	i Sellerie, 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, f Soja
Brotscheibe	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Speck	20 Schweinefleisch, 3 Antioxidationsmittel, 8 Phosphat, 2 Konservierungsstoffe
Menu Vegetarisch: Gemüsecreme Süsschen Brotscheibe Croutons (Gesamt: i, 34, g, g1, f, a, a1)	
Gemüsecreme Süsschen	i Sellerie, 34 Knoblauch, g Milch, g1 Milcheiweiß, f Soja
Brotscheibe	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Croutons	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen
Freitag	
Beilage: Eisbergsalat Joghurt Dressing (Gesamt: g, g1)	
Eisberg Salat	<i>Keine Allergene</i>
Joghurt Dressing	g Milch, g1 Milcheiweiß
Dessert: Natur Joghurt Apfelpüree (Gesamt: g, g1, 25, 33)	
Natur Joghurt	g Milch, g1 Milcheiweiß
Apfelragout	25 Stärke, 33 Zuckerart und Süßungsmittel
Menu: Hähnchen Schnitzel Linsen-Curry-Sauce Gebackene Kartoffeln (Gesamt: a, a1, c, 22, y, i, f, 34)	
Hähnchen Schnitzel	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, 22 Geflügelfleisch
Linsen-Curry-Ragout	y Hülsenfrucht, i Sellerie, f Soja, 34 Knoblauch
Gebackene Kartoffeln	34 Knoblauch
Menu Vegetarisch: Vegetarisches Schnitzel Linsen-Curry-Sauce Gebackene Kartoffeln (Gesamt: a, a1, c, f, y, i, 34)	
Vegetarisches Schnitzel	a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, c Eier, f Soja

Linsen-Curry-Ragout	y Hülsenfrucht, i Sellerie, f Soja, 34 Knoblauch
Gebackene Kartoffeln	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.), Paranuss (<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
l 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	35 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