



KW 07/2019	Montag 11.02.2019	Dienstag 12.02.2019	Mittwoch 12.02.2019	Donnerstag 13.02.2019	Freitag 14.02.2019
Kitafit	Fischstäbchen vom Seelachs mit Spinat und Salzkartoffeln U3	Putengulasch mit Teigwaren und Gurkensalat U3	Hähnchenfilets in Kräutersauce mit Blumenkohl und Kartoffeln U3	Rinderbraten mit Bratenjus, Semmelknödel und Karottenkrautsalat ² U3	Fleischküchle vom Rind mit wilden Kartoffeln, Ketchupsauce ⁸ und Blattsalat mit Joghurtdressing
Vegifit	Eieromelette mit Spinat und Salzkartoffeln U3	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelsauce und Gurkensalat U3	Falafelbällchen mit Kräutersauce, Blumenkohl und Kartoffeln U3	"Arancini" Spinatreisbällchen mit Käsesauce und Karottenkrautsalat ² U3	Bio-Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing
Wahlmenü	Hähnchen-Cordon bleu ^{2,3,7} mit Kartoffelsalat 	Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat U3	Chili con carne mit Reis 	Erbsensuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Soja-Karotten-Gulasch mit Reis U3
Beilagensalat	Blattsalat mit Joghurtdressing 	Gurkensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Karottenkrautsalat ^{2,3,8} 	Blattsalat mit Joghurtdressing
Dessert	Hausgemachter Milchreis 	Clementine 	Quark mit Aprikose-Pfirsich 	Trauben 	Vanillepudding

Die Kennzeichnung der Allergene finden Sie auf der Rückseite!
Änderungen vorbehalten.

Menüs, die sich in einem 4 Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1) Farbstoff | 5) Geschwefelt |
| 2) Konservierungsstoff | 6) Geschwärzt |
| 3) Antioxidationsmittel | 7) Phosphat |
| 4) Geschmacksverstärker | 8) Süßungsmittel |

Änderungen vorbehalten



Katzenbachstraße 93
70563 Stuttgart

Tel. 0711 / 65 69 63 37
Fax: 0711 / 65 69 63 39

hunger@beerschwinger-menueservice.de
www.beerschwinger-menueservice.de

Allergene

KW 07 11.02.-14.02.19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Fischstäbchen vom Seelachs AW, D, Z	Putengulasch AW, AG, B, G, I, J, Z	Hähnchenfilets in Kräutersauce AW, AG, B, G, I, J, Z	Rinderbraten AW, AG, B, G, I, J, Z	Fleischkühle vom Rind AW, F, Z
	Spinat AW, B, J, Z	Teigwaren AW, B, F, Z	Blumenkohl B, J, Z	Bratenjus AW, AG, B, G, I, J, Z	wilde Kartoffeln AW, Z
	Salzkartoffeln B, Z	Gurkensalat Z	Kartoffeln B, Z	Semmelknödel AW, F, Z	Ketchupsauce AW, AG, B, G, I, J, Z
				Karottenkrautsalat AW, F, G, J, Z	Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
Vegifit	Eieromelette B, F, Z	Schwäbische Käsespätzle AW, B, F, J, Z	Falafelbällchen B, J, Z	"Arancini" Spinatreisbällchen AW, B, F, J, Z	Bio-Teigwaren AW, J, Z
	Spinat AW, B, J, Z	Zwiebelsauce AW, AG, B, G, I, J, Z	Blumenkohl B, J, Z	Käsesauce AW, AG, B, G, I, J, Z	Tomatensauce AW, AG, B, G, I, J, Z
	Salzkartoffeln B, Z	Gurkensalat Z	Kartoffeln B, Z	Karottenkrautsalat AW, F, G, J, Z	Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
			Kräutersauce AW, AG, B, G, I, J, Z		
Wahlmenü	Hähnchen Cordon bleu AW, B, F, Z	Vegetarische Bratwurst AW, F, Z	Chili con carne AW, AG, B, G, I, J, Z	Erbsensuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Soja-Karotten-Gulasch AW, AG, B, G, I, J, Z
	Kartoffelsalat B, J, Z	Zwiebelsauce AW, AG, B, G, I, J, Z	Reis B, Z	Apfelstrudel AW, B, Z	Reis B, Z
		Kartoffelpüree B, Z		Vanillesauce AW, B, F, Z	
		Gurkensalat Z		Kompott Z	
Beilagensalat	Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z	Gurkensalat Z	Blattsalat mit Essig-Öl AW, AG, G, I, J, Z	Karottenkrautsalat AW, F, J, Z	Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
Dessert	Hausgemachter Milchreis AW, B, F, Z	Clementine Z	Quark mit Aprikose-Pfirsich B, Z	Trauben Z	Vanillepudding B, Z

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	B	Laktose, Milch	G	Senf	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	L	Erdnüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontaminationen + Spuren von Allergenen aus
AR	Gluten, Roggen	C	Krebstiere	H	Sesamsamen					M	Schwefeldioxid + Sulfid		Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
AG	Gluten, Gerste	D	Fische	I	Soja	KK	Schalenfrüchte, Cashewkerne	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	N	Lupine		
AH	Gluten, Hafer	E	Weichtiere	J	Sellerie								
AD	Gluten, Dinkel	F	Eier	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	KPE	Schalenfrüchte, Pecanüsse	KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse				