



KW 11/2019	Montag 11.03.2019	Dienstag 12.03.2019	Mittwoch 13.03.2019	Donnerstag 14.03.2019	Freitag 15.03.2019
Kitafit	Puten-Currywurst-Ragout ⁸ mit Bio-Reis , dazu Gurkensalat 	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Karotten und Kartoffeln U3 	Seelachs „natur“ mit heller Kräutersauce, Erbsen-Mais- Gemüse und Bio-Reis U3 	Hähnchen-Cordon bleu ^{2,3,7} mit Bratensauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree U3 	Cevapcici mit Ajvarsauce, Couscous und Farmersalat ^{2,3,8} 
Vegifit	Vegetarische Vollkorn-Reis- Pfanne mit Erbsen, Karotten, Sellerie, dazu Kräutersauce 	Falafelbällchen mit Currysauce, Kartoffeln und Karottensalat 	Gemüse im Backteig mit heller Kräutersauce, Erbsen- Mais-Gemüse und Bio-Reis U3 	Blumenkohl mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelpüree U3 	Frühlingsrolle mit fruchtiger Currysauce und Reis 
Wahlmenü	Kartoffel-Karotten-Eintopf U3 	Chicken Wings mit gebackenen Kartoffeln und Westernbohnen 	Spaghetti mit Rinderbolognese, dazu Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 	Tomatencremesuppe Apfelpfannkuchen mit Zimt-Zucker 	Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Lauch-, Sellerie- und Karottenstreifen, dazu Kartoffelsalat U3 
Beilagensalat	Gurkensalat 	Karottensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 	Krautsalat mit Paprika 	Farmersalat ^{2,3,8} 
Dessert	Apfel 	Grießbrei 	Joghurt mit Waldbeeren 	Melone 	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 11 11.03.-15.03.19

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kitafit	Puten-Currywurst-Ragout	AW, AG, B, I, J, Z	Geflügelfrikadelle	AW, B, F, J, G, Z	Seelachs "natur"	D, Z	Hähnchen-Cordon bleu	AW, B, F, Z	Cevapcici	F, I, Z
	Bio-Reis	Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	helle Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Couscous	AW, Z
	Gurkensalat	Z	Karotten	B, Z	Erbesen-Mais-Gemüse	B, Z	Blumenkohl	B, Z	Ajvarsauce	AW, AG, B, I, J, Z
			Kartoffeln	B, Z	Bio-Reis	Z	Kartoffelpüree	B, Z	Farmersalat	AW, AG, B, I, J, Z
Vegifit	Vegetarische Vollkornreispfanne mit Erbsen, Karotten, Sellerie	AW, AG, B, I, J, Z	Falafelbällchen	AW, Z	Gemüse im Backteig	AW, I, H, Z	Blumenkohl	B, Z	Frühlingsrolle	AW, F, G, I, J, Z
	Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z	Currysauce	AW, AG, B, I, J, Z	helle Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z	vegetarische Bratensauce	AW, AG, I, J, Z	fruchtige Currysauce	AW, AG, B, I, J, Z
			Kartoffeln	B, Z	Erbesen-Mais-Gemüse	B, Z	Kartoffelpüree	B, Z	Reis	B, Z
			Karottensalat	J, Z	Bio-Reis	Z				
Wahlmenü	Kartoffel-Karotten-Eintopf	AW, B, Z	Chicken Wings	AW, Z	Spaghetti	AW, B, F, Z	Tomatencremesuppe	AW, AG, B, I, J, Z	Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Lauch-, Sellerie- und Karottenstreifen	AW, F, G, Z
			gebackene Kartoffeln	AW, Z	Rinderbolognese	AW, AG, B, I, J, Z	Apfelpfannkuchen	AW, B, F, Z	Kartoffelsalat	Z
			Westernbohnen	AW, AG, B, I, J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Zimt-Zucker	Z		
Beilagensalat	Gurkensalat	Z	Karottensalat	J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Krautsalat mit Paprika	AW, AG, G, I, J, Z	Farmersalat	AW, AG, B, I, J, Z
Dessert	Apfel	Z	Grießbrei	AW, B, Z	Joghurt mit Waldbeeren	B, Z	Melone	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 + Sulfit		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				