




KW 12/2019	Montag 18.03.2019	Dienstag 19.03.2019	Mittwoch 20.03.2019	Donnerstag 21.03.2019	Freitag 22.03.2019
<b>Kitafit</b>	Sauerbraten vom Rind <sup>3,5</sup> mit Spätzle und Gurkensalat 	Lachs „paniert“ mit Paprika-Ragout und <b>Bio-Reis</b> 	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce mit <b>Bio-Bandnudeln</b> und buntem Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Chickennuggets mit Ketchupsauce <sup>8</sup> , Wedges und Bauernsalat 	Rindergulasch mit Dampfkartoffeln und Karottensalat 
<b>Vegifit</b>	Linsensuppe mit Spätzle, Karotten, Sellerie und Kartoffeln <sup>3,5</sup> 	Gebratene Maultaschen mit Ei (vegetarisch) dazu Kartoffelsalat 	Gemüsebällchen mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	Karottencremesuppe Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelkompott 	Gemüselasagne mit Karottensalat 
<b>Wahlmenü</b>	Vegetarische Cannelloni al forno, dazu Gurkensalat 	Rinderhacksteak mit Ketchupsauce <sup>8</sup> , Wedges und Karotten-Kraut-Salat 	Schweinswürstle mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree 	Kartoffelgratin mit Bohnengemüse und Gemüsenuggets 	Kleines Schweine-Cordon bleu mit Erbsen und Kartoffelpüree 
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat 	Karotten-Kraut-Salat 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Bauernsalat 	Karottensalat 
<b>Dessert</b>	Obstsalat <sup>3</sup> 	Schokopudding 	Erdbeerquark 	Banane 	Trauben 

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 12 18.03.-22.03.19

	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
<b>Kitafit</b>	Sauerbraten vom Rind	AW, AG, B, I, J, Z	Lachs paniert	AW, D, G, Z	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce	AW, AG, B, G, I, J, Z	Chickennuggets	AW, Z	Rindergulasch	AW, AG, B, G, I, J, Z
	Sauerbratensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Paprika-Ragout	AW, AG, B, I, J, Z	Bio-Bandnudeln	AW, B, F, Z	Ketchupsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Dampfkartoffeln	B, Z
	Spätzle	AW, B, F, Z	Bio-Reis	Z	bunter Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Wedges	AW, Z	Karottensalat	J, Z
	Gurkensalat	Z					Bauernsalat	AW, AG, G, I, J, Z		
<b>Vegifit</b>	Linsensuppe mit Spätzle, Karotten, Sellerie und Kartoffeln	AW, AG, B, F, G, I, J, Z	Gebratene Maultaschen mit Ei	AW, F, J, Z	Gemüsebällchen	F, Z	Karottencremesuppe	AW, AG, B, G, I, J, Z	Gemüselasagne	AW, B, F, J, Z
			Kartoffelsalat	Z	Kartoffelpüree	B, Z	Milchreis	AW, B, F, Z	Karottensalat	J, Z
					Rahmkarotten	AW, AG, B, I, J, Z	Zimt-Zucker	Z		
							Apfelkompott	Z		
<b>Wahlmenü</b>	Vegetarische Cannelloni al forno	AW, AG, B, F, G, I, J, Z	Rinderhacksteak	AW, B, F, J, Z	Schweinswürstle	B, Z	Kartoffelgratin	AW, B, Z	Kleines Schweine-Cordon bleu	AW, B, F, G, J, Z
	Gurkensalat	Z	Ketchupsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Kartoffelpüree	B, Z	Bohngengemüse	B, Z	Erbsen	B, Z
			Wedges	AW, Z	Rahmkarotten	AW, AG, B, I, J, Z	Gemüsenuggets	AW, B, F, J, Z	Kartoffelpüree	B, Z
			Karotten-Kraut-Salat	AW, B, F, J, Z						
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat	Z	Karotten-Kraut-Salat	AW, B, F, J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Bauernsalat	AW, AG, G, I, J, Z	Karottensalat	J, Z
<b>Dessert</b>	Obstsalat	Z	Schokopudding	B, Z	Erdbeerquark	B, Z	Banane	Z	Trauben	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				