


























KW 13/2019	Montag 25.03.2019	Dienstag 26.03.2019	Mittwoch 27.03.2019	Donnerstag 28.03.2019	Freitag 29.03.2019
Kitafit	Putenbraten mit Bratenjus, Blumenkohl und Kartoffelpüree 	Dorschnuggets mit Rahmmöhrrchen und Reis 	Bio-Teigwaren mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis, dazu Farmersalat ^{2,3,8} 	Puten-Bratwurst mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffeln 
Vegifit	Käsespätzle mit Gurkensalat 	Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, Bio-Reis und Karottensalat 	Gemüsemautaschen mit Käsesauce, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarische Schlrüfsuppe mit Maultaschen, Grießklößchen, Kartoffeln, Karotten 	Mildes Gemüsecurry (Karotten, Paprika, Sellerie) mit Ebly 
Wahlmenü	Rinderköttbullar in Bratenjus mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 	Schweineschnitzel „paniert“ mit Rahmmöhrrchen und Bio-Reis 	Kürbissuppe Ofenschlupfer mit Vanillesauce 	Currywurst mit Currysauce, gebackenen Kartoffeln und Farmersalat ^{2,3,8} 	Vegetarischer Bagel mit gebackenen Kartoffeln und Kräutersauce 
Beilagensalat	Gurkensalat 	Karottensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Farmersalat ^{2,3,8} 	Blattsalat mit Joghurdressing 
Dessert	Vanillejoghurt	Birne 	Joghurt mit Kirschen	Apfel 	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 13 25.03.-29.03.19

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit	Putenbraten J, Z	Dorschnuggets AW, D, Z	Bio-Teigwaren AW, B, Z	Hühnerfrikassee AW, AG, B, I, J, Z	Puten-Bratwurst B, J, Z
	Bratenjus AW, AG, B, I, J, Z	Rahmmöhrrchen AW, AG, B, I, J, Z	Käsesauce AW, AG, B, Z	Vollkornreis B, Z	Bratensauce AW, AG, B, I, J, Z
	Kartoffelpüree B, Z	Reis B, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW, AG, G, I, J, Z	Farmersalat AW, B, F, G, J, Z	Erbsen B, Z
	Blumenkohl B, Z				Kartoffeln B, Z
Vegifit	Käsespätzle AW, B, F, J, Z	Vegetarisches Schnitzel AW, F, I, Z	Gemüsemaultaschen AW, F, J, Z	Vegetarische Schülfruppe mit Maultaschen, Grießklößchen, Kartoffeln, Karotten AW, AG, B, F, I, J, Z	Mildes Gemüsecurry AW, AG, B, G, I, J, Z
	Gurkensalat Z	Rahmsauce AW, AG, B, I, J, Z	Käsesauce AW, AG, B, Z		Ebly AW, Z
		Bio-Reis Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW, AG, G, I, J, Z		
		Karottensalat J, Z			
Wahlmenü	Rinderköttbullar in Bratenjus AW, AG, B, G, I, J, Z	Schweineschnitzel paniert AW, F, Z	Kürbissuppe AW, AG, B, G, I, J, Z	Currywurst AW, B, G, J, Z	Vegetarischer Bagel AW, AD, J, Z
	Kartoffelpüree B, Z	Rahmmöhrrchen AW, AG, B, I, J, Z	Ofenschlupfer AW, AH, B, F, KH, KM, Z	Currysauce AW, AG, B, I, J, Z	gebackene Kartoffeln AW, Z
	Blumenkohl B, Z	Bio-Reis Z	Vanillesauce B, Z	gebackene Kartoffeln AW, Z	Kräutersauce AW, AG, B, I, J, Z
				Farmersalat AW, B, F, G, J, Z	
Beilagensalat	Gurkensalat Z	Karottensalat J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW, AG, G, I, J, Z	Farmersalat AW, B, F, G, J, Z	Blattsalat mit Joghurtdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
Dessert	Vanillejoghurt B, Z	Birne Z	Joghurt mit Kirschen B, Z	Apfel 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		
AG	Gluten, Gerste	D	Fische	I	Soja	KK	Schalenfrüchte, Cashewkerne	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	N	Lupine		Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
AH	Gluten, Hafer	E	Weichtiere	J	Sellerie								
AD	Gluten, Dinkel	F	Eier	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	KPE	Schalenfrüchte, Pecanüsse	KMC	Macadamia-/Queenslandnüsse				