



KW 14/2019	Montag 01.04.2019	Dienstag 02.04.2019	Mittwoch 03.04.2019	Donnerstag 04.04.2019	Freitag 05.04.2019
Kitafit	Hühnerfrikassee mit Bio-Reis und Gurkensalat U3	Linsen mit Spätzle und Putensaiten ^{2,3,7} U3	Paniertes Lachsfilet mit Kräutersauce, Kartoffeln und Karottensalat 	Kalbsgulasch mit buntem Karottengemüse und Vollkornnudeln U3	Putenschnitzel "paniert" mit Bratensauce, Kartoffelbällchen und Rahmkrautsalat
Vegifit	Karotten-Kartoffelcremesuppe Milchreis mit Apfelmus ³	Linsengemüse mit Spätzle U3	Gabel-Spaghetti mit Tomatensauce und Käse ^{1,2} , dazu Karottensalat U3	Gemüsenuggets mit Rahmsauce, buntem Karottengemüse und Wedges 	Vollkornnudeln mit Tomaten-Karotten-Ragout und Reibekäse ^{1,2} U3
Wahlmenü	Vegetarische Lasagne mit Gurkensalat U3	Würstchengulasch ^{2,3,7} mit Kartoffelpüree U3	Rinderköttbullar in Tomatensauce, Kartoffeln und Karottensalat U3	Chickennuggets ⁷ mit Wedges, Ketchup ⁸ und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarisches Gyros mit Reis und Rahmkrautsalat ^{2,3,8}
Beilagensalat	Gurkensalat 	Salat ^{2,3,8} 	Karottensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Rahmkrautsalat
Dessert	Apfel 	Banane 	Joghurt mit Waldbeeren 	Hausgemachter Grießbrei 	Schokopudding

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

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kitafit	Hühnerfrikassee	AW, AG, B, I, J, Z	Linsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Paniertes Lachsfilet	AW, D, G, Z	Kalbsgulasch	AW, AG, B, I, J, Z	Putenschnitzel "paniert"	AW, F, Z
	Bio-Reis	Z	Spätzle	AW, B, F, Z	Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z	buntes Karottengemüse	B, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z
	Gurkensalat	Z	Putensaiten	B, Z	Kartoffeln	B, Z	Vollkornnudeln	AW, B, Z	Kartoffelbällchen	F, Z
					Karottensalat	J, Z			Rahmkrautsalat	AW, B, F, G, J, Z
Vegifit	Karotten-Kartoffelcremesuppe	AW, AG, B, I, J, Z	Linsengemüse	AW, AG, B, G, I, J, Z	Gabel-Spaghetti	AW, B, F, Z	Gemüsenuggets	AW, B, F, J, Z	Vollkornnudeln	AW, B, Z
	Milchreis	AW, B, F, Z	Spätzle	AW, B, F, Z	Tomatensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Rahmsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Tomaten-Karotten-Ragout	AW, AG, B, I, J, Z
	Apfelmus	Z			Käse	B, Z	Karottengemüse	B, Z	Reibkäse	B, Z
					Karottensalat	J, Z	Wedges	AW, Z		
Wahlmenü	Vegetarische Lasagne	AW, B, F, J, Z	Würstchengulasch	AW, AG, B, G, I, J, Z	Rinderköttbullar in Tomatensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Chickennuggets	AW, Z	Vegetarisches Gyros	AW, F, I, J, Z
	Gurkensalat	Z	Kartoffelpüree	B, Z	Kartoffeln	B, Z	Wedges	AW, Z	Reis	B, Z
					Karottensalat	J, Z	Ketchup	Z	Rahmkrautsalat	AW, B, F, G, J, Z
							Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z		
Beilagensalat	Gurkensalat	Z	Salat	AW, AG, G, I, J, Z	Karottensalat	J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Rahmkrautsalat	AW, B, F, G, J, Z
Dessert	Apfel	Z	Banane	Z	Joghurt mit Waldbeeren	B, Z	Hausgemachter Grießbrei	AW, B, Z	Schokopudding	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	KK	Schalenfrüchte, Cashewkerne	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	M	Schwefeldioxid + Sulfit		Obst = gewachst, vor Verzehr waschen
AG	Gluten, Gerste	D	Fische	I	Soja	KMC	Schalenfrüchte, Mandeln			N	Lupine		
AH	Gluten, Hafer	E	Weichtiere	J	Sellerie								
AD	Gluten, Dinkel	F	Eier	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	KPE	Schalenfrüchte, Pecanüsse						