



KW 15/2019	Montag 08.04.2019	Dienstag 09.04.2019	Mittwoch 10.04.2019	Donnerstag 11.04.2019	Freitag 12.04.2019
Kitafit	Dorschnuggets 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 	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 	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	Kirschjoghurt 	Birne 	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

Allergene

08.04-
KW 15 12.04..19

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kitafit	Dorschnuggets	AW, D, Z	Putengulasch	AW, AG, B, I, J, Z	Hähnchenfilets in Kräutersauce	AW, AG, B, I, J, Z	Rinderbraten	AW, AG, B, I, J, Z	Fleischküchle vom Rind	AW, F, Z
	Spinat	AW, AG, B, I, J, Z	Teigwaren	AW, B, F, Z	Blumenkohl	B, J, Z	Bratenjus	AW, AG, B, I, J, Z	wilde Kartoffeln	AW, Z
	Salzkartoffeln	B, Z	Gurkensalat	Z	Kartoffeln	B, Z	Semmelknödel	AW, F, Z	Ketchupsauce	AW, AG, B, 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, B, Z
	Spinat	AW, AG, B, I, J, Z	Zwiebelsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Blumenkohl	B, Z	Käsesauce	AW, AG, B, I, J, Z	Tomatensauce	AW, AG, B, I, J, Z
	Salzkartoffeln	B, Z	Gurkensalat	Z	Kartoffeln	B, Z	Karottenkrautsalat	AW, B, F, J, Z	Reibkäse	B, 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	Z	Zwiebelsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Reis	B, Z	Apfelstrudel	AW, B, Z	Reis	B, Z
			Kartoffelpüree	B, Z			Vanillesauce	AW, B, F, Z		
			Gurkensalat	Z						
Beilagensalat	Blattsalat mit Joghurtdressing	AW, AG, B, G, I, J, Z	Gurkensalat	Z	Blattsalat mit Essig-Öl	AW, AG, G, I, J, Z	Karottenkrautsalat	AW, B, F, J, Z	Blattsalat mit Joghurtdressing	AW, AG, B, G, I, J, Z
Dessert	Kirschjoghurt	B, Z	Birne	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 + 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				