























KW 16/2019	Montag 15.04.2019	Dienstag 16.04.2019	Mittwoch 17.04.2019	Donnerstag 18.04.2019	Freitag 19.04.2019
Kitafit	Lachsnuggets mit Dillsauce, Kartoffeln und Karottensalat 	Putenfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis U3 	Rindergulasch mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Joghurdressing 	Chickenwings mit Wedges, Ketchupsauce ⁸ und Farmersalat ^{2,3,8} 	Karfreitag
Vegifit	Gemüse-Köttbullar mit Dillsauce, Kartoffeln und Karottensalat U3 	Käsespätzle mit Gurkensalat U3 	Kartoffelsuppe Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ³ 	Eieromelette mit Rahmspinat und gedämpften Kartoffeln U3 	
Wahlmenü	Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat U3 	Blumenkohlkartoffelgratin mit Gurkensalat U3 	Kartoffelfrischkäsetaschen mit Tomatensauce und Bio- Reis U3 	Rindermaultaschen in der Brühe mit Gemüse, dazu Kartoffelsalat 	
Beilagensalat	Karottensalat 	Gurkensalat 	Blattsalat mit Joghurdressing 	Farmersalat ^{2,3,8} 	
Dessert	Apfel 	Schokoladenpudding 	Joghurt mit Erdbeeren 	Pflaume 	

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

KW 16 15.04-19.04.19

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag
Kitafit	Lachsnuggets	AW, D, G, Z	Putenfrikassee mit Erbsen	AW, AG, B, G, I, J, Z	Rindergulasch	AW, AG, B, I, J, Z	Chickenwings	AW, Z	
	Dillsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Bio-Reis	J,Z	Vollkornnudeln	AW, B, Z	Wedges	AW, Z	
	Kartoffeln	B, Z			Blattsalat mit Joghurdressing	AW, AG, B, G, I, J, Z	Ketchupsauce	AW, AG, B, I, J, Z	
	Karottensalat	J, Z					Farmersalat	AW, F, G, J, Z	
Vegifit	Gemüse-Köttbullar	F, Z	Käsespätzle	AW, B, F, Z,	Kartoffelsuppe	AW, AG, B, G, I, J, Z	Eieromelette	B, F, Z	
	Dillsauce	AW, AG, B, I, J, Z	Gurkensalat	B, J, Z	Kaiserschmarrn	AW, B, F, Z	Rahmspinat	AW, AG, B, I, J, Z	
	Kartoffeln	B, Z			Apfelkompott	Z	gedämpften Kartoffeln	B, Z	
	Karottensalat	J, Z							
Wahlmenü	Hähnchenschnitzel	AW, F, Z	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin	AW, B, Z	Kartoffelfrischkäse-taschen	AW, B, Z	Rindermaultaschen in der Brühe	AW, F, J, Z	
	Bratensauce	AW, AG, B, G, I, J, Z	Gurkensalat	Z	Tomatensauce	AW, AG, B, I, J, Z	Kartoffelsalat	B, J, Z	
	Spätzle	AW, F, Z			Bio-Reis	B, Z			
	Karottensalat	AW, J, Z							
Beilagensalat	Karottensalat	AW, J, Z	Gurkensalat	Z	Blattsalat mit Joghurdressing	AW, AG, B, G, I, J, Z	Farmersalat	AW, F, G, J, Z	
Dessert	Apfel	Z	Schokoladenpudding	B, Z	Joghurt mit Erdbeeren	B, Z	Pflaume	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				