



KW 17/2019	Montag 22.04.2019	Dienstag 23.04.2019	Mittwoch 24.04.2019	Donnerstag 25.04.2019	Freitag 26.04.2019
Kitafit	Ostermontag	Paniertes Dorschfilet mit Rahmkarotten und Bio-Reis U3	Putencurrywurst mit Currysauce ⁸ , Kartoffelbällchen und Karottensalat 	Rindergeschnetzeltes in Kräutersauce, Blumenkohl und Couscous U3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Vollkornnudeln und Blattsalat mit Joghurdressing
Vegifit		Nudelgemüsesuppe Grießbrei mit Sauerkirschen 	Nudeln mit Käse überbacken, dazu Tomatenragout und Karottensalat U3	Tortellini mit Käsesahnesauce und Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing 	Vegetarische Maultaschen mit Gemüsebrühe und Kartoffelsalat U3
Wahlmenü		Gemüsenuggets mit Rahmkarotten und Bio-Reis U3	Vegetarische Currywurst mit Currysauce ⁸ , frittierten Kartoffelbällchen und Karottensalat 	Fleischküchle vom Rind mit Kräutersauce, Spätzle und Blumenkohl U3	Schweineschnitzel „paniert“ mit Bratensauce, Bio-Nudeln und Blattsalat mit Joghurdressing
Beilagensalat		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Karottensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Blattsalat mit Joghurdressing
Dessert		Apfel 	Quark mit Kirschen 	Banane 	Hausgemachter Milchreis

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kitafit		Paniertes Dorschfilet AW, D, G, Z	Putencurrywurst AW, B, G, J, Z	Rindergeschnetzeltes in Kräutersauce AW, AG, B, I, J, Z	Hähnchenbrust B, Z
		Rahmkarotten AW, B, J, Z	Currysauce AW, AG, B, G, I, J, Z	Blumenkohl B, Z	Bratensauce AW, AG, B, I, J, Z
		Bio-Reis Z	Kartoffelbällchen F, Z	Couscous AW, Z	Vollkornnudeln AW, B, Z
			Karottensalat J, Z		Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
Vegifit		Nudelgemüsesuppe AW, B, F, J, Z	Nudeln mit Käse überbacken AW, B, F, J, Z	Tortellini AW, B, F, Z	Vegetarische Maultaschen mit Gemüsebrühe AW, B, F, J, Z
		Grießbrei AW, B, Z	Tomatenragout AW, AG, B, I, J, Z	Käsesahnesauce AW, AG, B, I, J, Z	Kartoffelsalat Z
		Sauerkirschen Z	Karottensalat J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW, AG, G, I, J, Z	
Wahlmenü		Gemüsenuggets AW, B, F, J, Z	Vegetarische Currywurst AW, F, Z	Fleischküchle vom Rind AW, B, F, G, J, Z	Schweineschnitzel "paniert" AW, F, Z
		Rahmkarotten AW, B, J, Z	Currysauce AW, AG, B, G, I, J, Z	Kräutersauce AW, AG, B, I, J, Z	Bratensauce AW, AG, B, I, J, Z
		Bio-Reis Z	Kartoffelbällchen F, Z	Spätzle AW, B, F, Z	Bio-Nudeln AW, B, Z
			Karottensalat J, Z	Blumenkohl B, Z	Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
Beilagensalat		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW, AG, G, I, J, Z	Karottensalat J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW, AG, G, I, J, Z	Blattsalat mit Joghurdressing AW, AG, B, G, I, J, Z
Dessert		Apfel Z	Quark mit Kirschen B, Z	Banane Z	Milchreis AW, B, F, 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		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				