






KW 21/2019	Montag 20.05.2019	Dienstag 21.05.2019	Mittwoch 22.05.2019	Donnerstag 23.05.2019	Freitag 24.05.2019
<b>Kitafit</b>	Putenbraten mit Bratenjus, Blumenkohl und Kartoffelpüree  	Dorschnuggets mit Rahmmöhrrchen und Reis  	<b>Bio-Teigwaren</b> mit Käsesauce dazu Farmersalat <sup>2,3,8</sup>  	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Puten-Bratwurst mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffeln  
<b>Vegifit</b>	Käsespätzle mit Gurkensalat 	Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, <b>Bio-Reis</b> und Karottensalat 	Gemüsemautaschen mit Käsesauce, dazu Farmersalat <sup>2,3,8</sup>  	Vegetarische Schlrüfsuppe mit Maultaschen, Grießklößchen, Kartoffeln, Karotten  	Mildes Gemüsecurry (Karotten, Paprika, Sellerie) mit Ebly 
<b>Wahlmenü</b>	Rinderköttbullar in Bratenjus mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 	Schweineschnitzel „paniert“ mit Rahmmöhrrchen und <b>Bio-Reis</b> 	Spargelsuppe Ofenschlupfer mit Vanillesauce 	Currywurst mit Currysauce, gebackenen Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Vegetarischer Bagel mit gebackenen Kartoffeln und Kräutersauce  
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat 	Karottensalat 	Farmersalat <sup>2,3,8</sup> 	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Blattsalat mit Joghurdressing 
<b>Dessert</b>	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

**Allergene**

KW 21 20.05.-26.05.19

	<b>Montag</b>		<b>Dienstag</b>		<b>Mittwoch</b>		<b>Donnerstag</b>		<b>Freitag</b>	
<b>Kitafit</b>	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	Vollkomreis	B, Z	Bratensauce	AW, AG, B, I, J, Z
	Kartoffelpüree	B, Z	Reis	B, Z	Farmersalat	AW, B, F, G, J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Erbsen	B, Z
	Blumenkohl	B, Z							Kartoffeln	B, Z
<b>Vegifit</b>	Käsespätzle	AW, B, F, J, Z	Vegetarisches Schnitzel	AW, F, I, Z	Gemüsemaultaschen	AW, F, J, Z	Vegetarische Schwürfsuppe 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	Farmersalat	AW, B, F, G, J, Z				
			Karottensalat	J, Z						
<b>Wahlmenü</b>	Rinderköttbullar in Bratenjus	AW, AG, B, G, I, J, Z	Schweineschnitzel paniert	AW, F, Z	Spargelsuppe	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
							Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z		
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat	Z	Karottensalat	J, Z	Farmersalat	AW, B, F, G, J, Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW, AG, G, I, J, Z	Blattsalat mit Joghurdressing	AW, AG, B, G, I, J, Z
<b>Dessert</b>	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 + Sulfid		
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				