

# Kielwein-Menü KW 09

## 01.03.2021 bis 07.03.2021

	Menü 1 Mittagessen	Allergene Zusatzstoffe	kcal	Menü 2 Mittagessen	Allergene Zusatzstoffe	kcal
<b>Montag</b>	Bratwurst Kürbis Püree Rahmsoße Wurzelgemüse Vanille Mandarinen- Joghurt	3,15 a,c,f,g,i,j f,g,l  g	494   54	Grüne Bohnen Eintopf   Vanille Mandarinen- Joghurt	a,f,g   g	570   54
	<b>Dienstag</b>	Gemüse Hackfleisch Auflauf Bratensoße  Apfelquark	15,a,a1,c,j  a,a1,g,i  3,a,c,f,g,h	463   146	Fenchel- Kartoffel- Auflauf Zitronensoße  Apfelquark	c,g,i  a,a1,f,g  3,a,c,f,g,h
<b>Mittwoch</b>	Linsen Spätzle Saitenwürstle  Erdbeer-Rhabarber- Grütze	a,a1,i a,a1,c,j  1	404   101	Quarkkeulchen Zimt Zucker Zwetschgensoße Erdbeer-Rhabarber- Grütze	a,a1,c,g   1	552   101
	<b>Donnerstag</b>	Szegediner Gulasch Kartoffeln  Salat Zitronencreme	i,j,5  g	493  114	Makaroni Auflauf mit Käse und Tomaten  Salat Zitronencreme	a, a1,c,g g  g
<b>Freitag</b>	Spinat Rührei Kartoffelpüree  Honigjoghurt	g c,g 3,a,c,f,g,i,j  g	313   98	Pellkartoffel Kräuterquark Butter Gurkensalat Honigjoghurt	 g,h  g	431   98
	<b>Samstag</b>	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch Spätzle, Kartoffeln  Karamellpudding	c,f,g a,a1,c  g,1	434  68	Grießbrei Obstsalat  Karamellpudding	c,g 1,3,9  g,1
<b>Sonntag</b>	Kalbsgulasch Spätzle Mischgemüse  Weiße Schokocreme	a,a1,g  a,a1,c,f,l,j  c,e,g,f	524   82	Blumenkohl-Käse- Medaillon Bandnudeln Soße Hollandaise Weiße Schokocreme	a,a1,c,i  a1,a,c,j  c,e,g,f	545   82
	<b>Unsere Essens- zeiten</b>	Frühstück Mittagessen Nachmittagskaffee Abendessen		08:00 Uhr bis 11:00 Uhr 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr 15:00 Uhr bis 16:00 Uhr 18:00 Uhr bis 19:30 Uhr		

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

#### Zusatzstoffe:

1="mit Farbstoff"; 2="mit Konservierungsstoff"; 3="mit Antioxidationsmittel; 4="mit Geschmacksverstärker"; 5="geschwefelt"; 6="mit Phosphat"; 7="gewachst"; 8="geschwärzt"; 9="mit Süßungsmittel(n)"; 10="mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)"; 11="enthält eine Phenylalaninquelle"; 12="kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 13="konserviert mit Thiadendazol"; 14="nach der Ernte behandelt"; 15="unter Schutzatmosphäre verpackt"

#### Allergene:

a=Gluten; a1=Weizen; a2=Roggen; a3=Gerste; a4=Hafer; a5=Dinkel; a6=Kamut; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milchprotein; h=Schalenfrüchte; h1=Mandeln; h2=Haselnüsse; h3=Walnüsse; h4=Cashewnüsse; h5=Pecannüsse; h6=Paranüsse; h7=Pistazien; h8=Macadamia oder Queensland Nüsse; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid und Sulfite; m=Lupine; n=Weichtiere

**DIE  
JOHANNITER.**



Johanniter-Pflegewohnhäuser  
im Bereich Rosenstein