

Kielwein-Menü KW 17

22.04.2024 bis 28.04.2024



	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag Kneipptag 	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
Menü 1	Paniertes Schnitzel Kartoffelsalat Bratensoße	a,a1 i	Spaghetti Hackfleischsoße Parmesan Blattsalat	a,c,a1 a,c,g,i, a1 2, c,g	Königsberger Klopse Kapernsoße Kräuterkartoffel n Blattsalat	a,c,a1 a,g,a1	Serbisches Reisfleisch Krautsalat	2,3,4, 8, g 3,10, i	Lachslasagne Gurkensalat mit Dill	a,d,g,a 1	Pichelsteiner Eintopf	2,3, i	Schweinebraten Semmelknödel Blaukraut	a,i,l a,c,a1 3,9, l
kJ / kcal	2385/570		2713/646		2714/653		2161/516		2807/672		1267/303		2079/496	
Menü 2	Kartoffeltaschen Gemüse- Tomaten- Sugo	g a,i,l,a 3	Falafel Grillgemüse Kräuterschmand	a,a1 g	Getreidebratling Pilzragout	a,c,g,i, a1,a3, a5 a,g,a1	Tortellini KäserahmsöÙe Parmesan	a,c,f,g, a1 a,f,g,a 1 2, c,g	Reibekuchen mit Gemüse überbacken	27, a,c,g,a 1	GrieÙbrot Apfelmus Zimt-Zucker	a,g,a1 3,	Gemüsestrudel Ratatouille	
kJ / kcal	2291/551		2975/712		2302/552		2379/570		2784/663		1754/418		388/93	
Suppe	Gemüsesuppe mit Eblyweizen	i	Nudelsuppe	a,i,a1	Karotten- cremesuppe	g	Erbsen- cremesuppe	a,g,a1	Grünkernsuppe	a,i,a5	Tomatensuppe	g	Bärlauchsuppe	1,4, a,g,j,a1
kJ / kcal	230/55		267/63		351/84		407/97		362/86		339/81		706/169	

Zusatzstoffe: 1=„mit Farbstoff“; 2=mit Konservierungsstoff“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „mit Geschmacksverstärker“; 5= „geschwefelt“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmittel(n)“; 10= „mit Zucker“; 11= enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“; 13= „mit Milcheiweiß“; 17= „mit Nitritpökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 20= „chininhaltig“; 21= „coffeinhaltig“; 26= „bestrahlt“; 27= „unter Schutzatmosphäre verpackt“; 28= „enthält Aspartam; 29/30= „enthält Süßholz“; 31= „erhöhter Koffeingehalt“; 32= „mit zugesetzten Pflanzentsterinen“; 33= „mit zugesetzten Pflanzenstanolen“; 34= „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“; 35= „auf Fleischstücken zusammengefügt“; 36= „auf Fischstücken zusammengefügt“; 37= „enthält Koffein“; 38= „enthält Nanopartikel“.

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= Milcheiweiß, h= Schalenfrüchte, h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pekannüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Makadamia, h9= Queenslandnüsse, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesam, l= Schwefeldioxid und Sulfite, m= Lupine, n= Weichtiere.

Kielwein-Menü KW 17

22.04.2024 bis 28.04.2024



	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
Dessert	Obst der Saison		Buttermilch- creme-Vanille- Birne	g	Mandarinen- quark	g	Kirschkompott		Maracuja Joghurt	g	Honig Quarkspeise	g	Panna Cotta mit Heidelbeersoße	g
kJ / kcal	273/66		505/120		446/106		150/36		426/99		779/186		1197/288	
Kuchen	Rübli-Kuchen	a,c,g,h ,a1,h1, h2	Apfelkuchen mit Streusel	a,a1	Butterkuchen	a,g,h,a 1,h1	Nusszopf	a,c,g,h ,a1,a3, h2	Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	Mini Berliner	a,c,a1	Schwarzwälder- Bisquitrolle	a,c,g,a 1
kJ / kcal	1607/384		1257/298		403/96		1205/289		2014/481		974/233		522/124	
Abend- essen	Fleischwurst Arla Esrom Pusztasalat	2,3,8, 17, 27, g 9, i	Hähnchen Nuggets Coleslaw Limburger mit Musik Tomatenecke	a,a1 3,9, c,j,l g	Jagdwurst Gurkenscheibe Französischer Brie	2,3,8,1 7, g	Toast Hawaii Tilsitter Frischer Paprika	2,3,8, 27, a,g,a1 g	Heringsalat nach Art des Hauses Maasdamer Gemüwesticks	g	Bierschinken Butterkäse Rote Beete	2,3,8, 27, g 9,	Wurstplatte Käseplatte Cornichons	2,3,8,1 7, 1,2,18, 27, g
kJ / kcal	839/200		1684/402		654/157		1605/383		297/190		792/190		814/197	

Zusatzstoffe: 1=„mit Farbstoff“; 2=mit Konservierungsstoff“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „mit Geschmacksverstärker“; 5= „geschwefelt“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmittel(n)“; 10= „mit Zucker“; 11= enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“; 13= „mit Milcheiweiß“; 17= „mit Nitritpökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 20= „chininhaltig“; 21= „coffeinhaltig“; 26= „bestrahlt“; 27= „unter Schutzatmosphäre verpackt“; 28= „enthält Aspartam; 29/30= „enthält Süßholz“; 31= „erhöhter Koffeingehalt“; 32= „mit zugesetzten Pflanzentsterinen“; 33= „mit zugesetzten Pflanzenstanolen“; 34= „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“; 35= „auf Fleischstücken zusammengefügt“; 36= „auf Fischstücken zusammengefügt“; 37= „enthält Koffein“; 38= „enthält Nanopartikel“.

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= Milcheiweiß, h= Schalenfrüchte, h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pekannüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Makadamia, h9= Queenslandnüsse, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesam, l= Schwefeldioxid und Sulfite, m= Lupine, n= Weichtiere.