

Kielwein-Menü KW 19

06.05.2024 bis 12.05.2024



	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
Menü 1	Rinder Hacksteak zwiebelrost Art Butterspätzle Kohlrabisalat	a,c,i,a 1 a,c,g,a 1 3, l	Rinder-Haschee Bandnudeln Endiviensalat	a,i,a1 a,c,a1	Linsen Spätzle Saitenwürste	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8, 27, i,j	Maultaschen Blattspinat	a,c,i,a1 g	Gebratenes Fischfilet auf Dijon-Senfkrout Salzkartoffeln	3, d,g,j	Gaisburger Marsch	a,c,i,a1	Hähnchen Florentiner Rahmsoße Kartoffelgratin Romanesco Mix	g,i,j g,i g g
kJ / kcal	3983/946		2103/502		2990/716		1578/376		1630/358		1139/271		3376/810	
Menü 2	Brokkoli- Nudelpfanne Frischkäsesoße	a,a1 a,f,g,a 1	Schupfnudeln Mediterrane Gemüsepfanne	a,c,a1	Grünkernküchle mit Möhre und Dill Rahmkartoffeln	c,g a,g,a1	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkensalat mit Dill	g	Vollkorn-Dinkel- Pfannkuchen Spinatfüllung	c,g g	Kirschenmichel Vanillesoße	a,c,g,h a1,h1 1, a,f,g,h, a1	Semmelknödel Spargel mit Tomaten Zucchini	a,c,a1 g,i
kJ / kcal	2683/640		2156/512		1652/394		1959/460		1848/447		3106/739		1023/244	
Suppe	Buchstaben- suppe	a,a1	Hirschesuppe	1,4, a,j,a1	Paprika- cremesuppe	a,g,a1	Brokkoli- cremesuppe	g	Zucchini- cremesuppe	1,4, a,g,j,a1	Käse- cremesuppe	a,f,g,a1	Spargel- cremesuppe	a,g,a1
kJ / kcal	290/69		334/79		325/78		297/71		535/128		953/228		119/28	

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 19

06.05.2024 bis 12.05.2024



	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	Mini Berliner	a,c,a1	Zitronen-Minz-Creme	g	Buttermilch-creme-Vanille-Birne	g	Schokomüsli	g	Erdbeerjoghurt	g	Quark-Dessert-Kirsche	g	Mascarpone-Beeren Dessert	g
kJ / kcal	974/233		781/187		505/120		657/157		424/99		524/125		551/131	
Kuchen	Russischer-Zupfkuchen	13, a,c,g,a1	Pflaumen-Streusel-Bleckkuchen	a,c,a1	Erdbeerkuchen	a,c,g,h,a1,h1	Käse-Sahne-Schnitte-Mandarine	a,c,g,a1	Marmor-Bleckkuchen	a,c,g,a1	Mini Windbeutel	a,c,g	Schwarzwälder-Schnitte	a,c,g,m,a1
kJ / kcal	1376/329		1248/298		1234/294		909/217		1135/271		1198/289		1163/278	
Abendessen	Dosenwurst Eingel. Paprika Emmentaler	27, g	Gek.Schinken Mozzarella Sauergemüse	2,3,8,2, g	Geflügel Bierschinken Frischkäse Ananas Karotten-Krautsalat	2,3,8,17, g 3,9, c,g,j,l	grobe Leberwurst Limburger mit Musik Gemüsesticks	2,3, g	Matjes nach Hausfrauen Käsesalat mit Paprika Cornichons	1,2,3,9,27, c,d,g,j 3,27, a,g,i,l,a3	Saitenwürste Senf Kartoffelsalat Kräuterkäse	2,3,8,27, i,j j 2, j g	Wurstplatte Räucherkäse Gurkenscheibe	2,3,8,17, g
kJ / kcal	394/95		448/107		1128/271		686/165		1800/435		1740/419		278/67	

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.