


Kielwein-Menü KW 22

27.05.2024 bis 02.06.2024



	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag Kneippitag 	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
Menü 1	Grillteller Bratensoße Kartoffelsalat	8, i, j i 3, l	Linsen Spätzle Saitenwürste	3, 24, a, i, l, a1 a, c, a1 2, 3, 8, 27, i, j	Fleischnudeln Pilzrahmsauce Bandnudeln	a, c, a1 g, i a, c, a1	Puten- zwiebelfleisch Rösti Tomaten Ruccola- Salat	a, g, a1 l	Pan. Fisch Kartoffelsalat Remoulade	a, d, a1 3, l 1, 2, 3, 9 , c, d, g, j	Sommerlicher Eintopf mit Wurstwürfel	2, 3, 8, 1 7, i	Rinderbraten Rotweinsauce Serviettenknödel Cordialgemüse	a, i, l, a1 a, c, g, a 1 i
kJ / kcal	1972/472		2990/716		2286/546		2286/547		2157/516		905/216		1558/369	
Menü 2	Gemüse Nudelaufguss Frischkäsesauce	27, a, c, g, i, a1 a, f, g, a 1	Schmetterlings- Nudeln Tomaten Paprika Soße Parmesan	2, c, g	Milchreis Apfelmus Zimt-Zucker	g 3,	Gemüseschnitzel Rahmkartoffeln Brokkoligemüse	a, g, a1 1, 4, a, j, a1	Gefüllte Zucchini Wildreis Tomaten- Bohnensalat Paprika Soße	1, a, c, g, a 1 3, l	Süßer Quarkauflauf Kirschsauce	a, c, g, a 1	Gemüselasagne Blattsalat	27, a, g, a1
kJ / kcal	2830/674		942/224		2294/542		1447/345		1601/378		2720/645		1889/449	
Suppe	Sellerie- cremesuppe	a, g, i, a 1	Mangold- cremesuppe	1, 4, a, g, j, a 1	Sternchensuppe	a, a1	Grießklöschen- suppe	1, 4, a, c, g, i, j, a1	Zwiebelsuppe		Karotten- Ingwer- Suppe		Maultaschen- suppe	a, c, i, a1
kJ / kcal	194/47		525/126		283/67		342/82		158/38		196/47		506/121	

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 22

27.05.2024 bis 02.06.2024



	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		Erdbeerquark	g	Fruchtdessert- Pfirsich-Aprikose	g	Schoko Kirsch Joghurt	g	Birnenmus		Honigjoghurt	g	Buttermilch- Dessert-Mango	g
kJ / kcal	273/66		626/148		521/124		553/131		256/61		633/151		392/93	
Kuchen	Käsekuchen	a,c,g,a 1	Nusszopf	a,c,g,h ,a1,a3, h2	Amerikaner	13, a,c,g,a 1	Mohnkuchen	a,c,g,a 1	Schoko- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Berliner	a,c,g,a 1	Erdbeer- Bisquitt.Roulade	a,c,g,a 1
kJ / kcal	1099/262		1205/289		824/194		1282/307		1108/265		1030/247		1190/283	
Abend- essen	Geflügelsalami Eiersalat Rote Beete	9,	Schinkenpastete mit Paprika Butterkäse Frischer Paprika	27, g	Putenleberwurst Leerdamer Dillhappen	27, g	warmer Leberkäse Obatzter Mixed Pickles	2,3,8,	Heringsalat nach Art des Hauses Käseplatte Senfgurke	1,2,18, 27, g 9, j	Schweizer Wurstsalat Brennessel-käse Tomatensalat	2,3,8,9 ,17,27, g,j,l 1,2,18, 27, g l	Wurstplatte Käseplatte Gemüsesticks	2,3,17, 27, 27, g
kJ / kcal	584/140		799/192		775/186		577/139		264/63		879/212		821/197	

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.