

Kielwein-Menü KW 24

10.06.2024 bis 06.06.2024



| | 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 |
|---------------|---|---------------------------------|---|-----------------------------------|---|---------------------------------|--|--|---|---------------------------------|--|--|--|---------------------------------|
| Menü 1 | Hähnchenbrust Schmetterlings- nudeln Rahmsoße Blattspinat | g,i g | Hähn. Cordon - Bleu Bratensoße Bratkartoffeln Endiviensalat | 2, a,g,a1 i 2,3,4, 8, | Curry -Puten- geschnetzeltes mit Früchten Reis Blattsalat | a,g,a1 | Hackbraten Bandnudeln Bayrisch Kraut Bratensoße | 8, a,g,j,a 1 a,c,a1 i | Gedünsteter Fisch Kräuterkartoffel n Sahnesoße Mischgemüse | d a,f,g,a1 1,4, a,j,a1 | Kasseler Eintopf mit frischem Gemüse und Nudeln | 2,3,4,8 , a,i,a1 | Siedfleisch Meerrettichsoße Salzkartoffeln Rote Beete Salat | 3, a,g,i,j,l ,a1 9, |
| kJ / kcal | 1536/368 | | 3278/786 | | 1046/249 | | 2028/483 | | 1589/410 | | 547/254 | | 2344/529 | |
| Menü 2 | Kartoffel Paprika Gulasch mit Brot | 3,27, a,g | Gemüseschnitzel Tomatenreis Coleslaw | 3,9, c,j,l | Eier Senfsoße Salzkartoffeln Erbsengemüse | a,f,g,j, a1 g | Buchweizen- küchle Bärlauch Kartoffel Püree Brokkoligemüse Frischkäsesoße | c,g 3, a,c,f,g, i,j 1,4, a,j,a1 a,f,g,a 1 | Bananen Curry Basmatireis | g | Ofenschlupfer Vanillesoße | 5, a,c,g,a 1 1, a,f,g,h, a1 | Gefüllte Kohlrabi mit Couscous- Gemüse Käserahmsoße | 2, a,c,g,a 1 a,f,g,a1 |
| kJ / kcal | 272/1145 | | 2511/602 | | 2403/542 | | 3194/766 | | 1947/465 | | 2610/621 | | 2001/479 | |
| Suppe | Eierstich in Rinderbrühe | c | Champignon- Creme-Suppe | a,g,a1 | Lauch- cremesuppe | a,g,a1 | Nudelsuppe | a,i,a1 | Paprika- cremsuppe | a,g,a1 | Brokkoli- cremsuppe | g | Graupensuppe | 1,4, a,i,j,a1, a3 |
| kJ / kcal | 294/71 | | 612/147 | | 396/95 | | 267/63 | | 325/78 | | 298/71 | | 391/92 | |

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 24

10.06.2024 bis 06.06.2024



| | 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 | Stracciatella- Creme | f,g | Grießpudding Birnenmus | a,g,a1 | Quark-Dessert- Mandarine | g | Kirschjoghurt | g | Blutorange- Dessert | g | Apfelmus | 3, | Quark mit Eierlikör und Schokostreusel | c,g |
| kJ / kcal | 616/147 | | 830/198 | | 505/120 | | 483/114 | | 525/125 | | 304/72 | | 757/180 | |
| Kuchen | Mohnkuchen | a,c,g,a 1 | Schoko- Blechkuchen | a,c,g,a 1 | Himbeer- schnitte | a,c,g,a 1 | Käsekuchen | a,c,g,a 1 | Marmor- Blechkuchen | a,c,g,a 1 | Mini Windbeutel | a,c,g | Bienenstich | a,c,g,h, a1,h1 |
| kJ / kcal | 1282/307 | | 1108/265 | | 978/234 | | 1099/262 | | 1135/271 | | 1198/289 | | 1175/281 | |
| Abend- essen | Jagdwurst Mixed Pickles Bonifaz Kräuter | 2,3,8, 17, 1, g | Schinkenwurst Butterkäse Waldorfsalat | 2,3,8,1 7, 27, g | Cornichons Fleischwurst Brennesselkäse | 2,3,8,1 7, 1,2,18, 27, g | Mini Fleischbällchen mit Schnittlauch- Dipp Grünländer- Bärlauch Tomatenecke | a,c,g,i, j,a1 g | Leberkäs- aufschnitt Senf Emmentaler Dillhappen | 2,3,8, j 27, g | Geflügelsalat Gouda Mixed Pickles | 2, a,c,i,a1 | Wurstplatte Käseplatte Gemüsesticks | 2,3,8,1 7, 1,27, g |
| kJ / kcal | 790/190 | | 1097/264 | | 911/218 | | 881/211 | | 884/213 | | 874/209 | | 890/214 | |

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.