

Kielwein-Menü KW 27

01.07.2024 bis 07.07.2024



	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	Fleischküchle Rahmsoße Pürree Leipziger- gemüse	a,j,a1 g,i 3, a,c,f,g i,j 1,4, a,j,a1	Gyros- geschnetzeltes Tomatenreis Gemüsesalat	a,g,a1 3, l	Chili con carne Reis Blattsalat		Königsberger Klopse Kapernsoße Salzkartoffeln	a,c,a1 a,g,a1	Wellbandnudeln Lachs- sahnesoße Gurkensalat mit Dill	a,c,a1 a,d,g,a 1	Rindfleisch- eintopf mit Gemüse und Reisnudeln	4, a,c,i,a1	Sauerbraten Spätzle Blumenkohl- gemüse	a,i,j,l a,c,a1 1,4, a,j,a1
kJ / kcal	1477/355		2124/507		2390/564		2689/614		2610/621		1115/254		2416/574	
Menü 2	Rote Bete Puffer Ricota Spinatsoße Gemüserais	a,a1 g i	Käsespätzle Geschmelzte Zwiebeln	27, a,c,g,a 1	Kraut- schupfnudeln Kräuterschmand	a,c,a1 g	Gemüselasagne Endiviensalat	27, a,g,i,a 1	Gemüseschnitzel Basmatireis Ratatouille		Apfelstrudel Vanillesoße	5, a,c,g,h i,a1 1, a,f,g,h, a1	Brokkolinuss- ecken Käserahmsoße Kräuter Püree	a,c,g,h, a1,h2 a,f,g,a1 3, a,c,f,g,i j
kJ / kcal	2201/528		2832/678		3128/747		1795/426		1795/426		2010/476		3858	
Suppe	Spinat- cremesuppe	1,4, a,g,j,a 1	Kohlrabi- cremesuppe	a,g,a1	Blumenkohl- cremesuppe	a,g,i,a 1	Gemüsesuppe	i	Karotten- cremesuppe	g	Grießsuppe	1,4, a,j,a1	Flädlessuppe	1,4, a,c,g,j, a1
kJ / kcal	557/124		533/128		535/128		173/40		351/84		283/67		603/145	

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 27

01.07.2024 bis 07.07.2024



	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	Banane		Karamellpudding	g	Himbeergelee	10,	Erdbeerjoghurt	g	Quark-Dessert- Birne	g	Buttermilch- creme-Vanille- Birne	g	Sahne-Pudding- Panna-Cotta	g
kJ / kcal	417/100		553/132		392/92		424/99		504/120		505/120		529/126	
Kuchen	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Pfirsich-Sahne- Schnitte	3, a,c,g,a 1	Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	Pflaumen- Streuselkuchen	a,c,a1	Schoko-Donuts	a,f,g,a1	Erdbeer-Schnitte	a,c,g,a 1	Himbeer-Sahne- Bisquitrolle	a,c,g,a 1
kJ / kcal	1135/271		652/156		2014/481		998/238		1371/329		1048/251		522/124	
Abend- essen	Petersilienwurst Philadelphia Kräuter Rote Beete	2,3,8, g,i 9,	Gek.Schinken Räucherkäse Pusztasalat	2,3,8, 9, i	Schinkenwurst Bonbel Frischer Paprika	2,3,8,1 7, 1, g	warmer Leberkäse Kartoffelsalat Frischkäse Natur	2,3,8, 2, j g	Jagdwurst Kräuterkäse Frischer Paprika	2,3,8,1 7, 1,2,18, 27, g	Geflügel- mortadella Essiggurke Tortenbrie	2,9, j g	Wurstplatte Käseplatte Radieschen	2,3,8,1 7,27, 1,2,18, 27, g
kJ / kcal	856/207		268/63		864/208		1008243		727/174		803/192		845/204	

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.