


Kielwein-Menü KW 51

16.12.2024 bis 22.12.2024



	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	Panierte Schnitzel Kartoffelsalat Bratensoße	a,a1 i	Hackfleisch- lasagne Gurkensalat mit Dill	1,4,27, a,c,g,i, j,a1	Chili con carne Reis Blattsalat		Hähnchen-Gyros Tomatenreis Kräuterdipp	g	Spaghetti Lachssahnesoße Feldsalat	a,c,a1 a,d,g,a 1	Rindfleisch- Eintopf mit Gemüse und Reisnudeln	4, a,c,i,a1	Putenschnitzel Natur Reibekuchen Karottengemüse Geflügel- rahmsöÙe	a,a1 a,c,a1 1,4, a,j,a1 3, g,i
kJ / kcal	2362/555		2439/582		2390/564		2073/495		2531/603		1115/254		3913/939	
Menü 2	Gemüse Nudelauflauf mediterran Tomaten- Sugo Kopfsalat	27, a,c,g,i, a1 a,i,l,a 3	Dinkelnudeln Gemüse- Bolognese Parmesan	a,a5 a,f,g,i, a1 2, c,g	Gemüse- Schupfnudeln SchmandsoÙe	a,c,a1 a,g,a1	Gemüselasagne Endiviensalat	27, a,g,i,a 1	Apfelstrudel VanillesoÙe	5, a,c,g,h, i,a1 1, a,f,g,h, a1	Gemüseschnitzel Basmatireis Ratatouille		Brokkoli- Nussecken KäsesrahmsöÙe Kräuter Püree	a,c,g,h, a1,h2 a,f,g,a1 3, a,c,f,g,i, j
kJ / kcal	2741/653		1895/450		2488/591		1783/423		2010/476		1878/448		3784/910	
Suppe	Spinat- cremesuppe	1,4, a,f,g,j, a1	Kohlrabi- cremesuppe	a,f,g,a 1	Blumenkohl- cremesuppe	a,f,g,i, a1	Gemüsesuppe	i	Karotten- cremesuppe	g	GrieÙsuppe	1,4, a,j,a1	Flädlessuppe	1,4, a,c,g,j, a1
kJ / kcal	560/134		536/128		538/128		173/40		351/84		283/67		579/139	

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 51

16.12.2024 bis 22.12.2024



	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		Karamell- pudding	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		491/117		529/126	
Kuchen	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Pfirsich-Sähne- Schnitte		Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	Pflaumen- Streuselkuchen	a,c,a1	Schoko-Dounuts	a,f,g,a1	Erdbeer-Schnitte	a,c,g,a 1	Christstollen	a,a1
kJ / kcal	1135/271		769/184		2014/481		998/238		1372/329		1048/251		1961/467	
Abend- essen	Petersilienwurst Philadelphia Kräuter Gemüsesticks	2,3,8, g,i	Gek.Schinken Räucherkäse Tomatenecke	2,3,8,	Schinkenwurst Bonbel Frischer Paprika	2,3,8,1 7, 1, g	warmer Leberkäse Kartoffelsalat Frischkäse Natur Radieschen	2,3,8, 2, j g	Jagdwurst Kräuterkäse Frischer Paprika	2,3,8,1 7, 1,2,18, 27, g	Geflügel- mortadella Gurkenscheibe Tortenbrie	g	Wurstplatte Käseplatte Radieschen	2,3,8,1 7,27, 1,2,18, 27, g
kJ / kcal	872/211		260/61		864/208		1031/249		727/174		803/192		839/203	

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.