

Kielwein-Menü KW 52

23.12.2024 bis 29.12.2024



	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
Menü 1	Bratwurst Kräuter Püree Erbsengemüse Bratensoße	3,4,8, 27, f,g,i,j 3, a,c,f,g ,i,j g i	Schweins- gulasch Gemüsereis Chinakohlsalat	2, a,l,a1 i 3, f,g,l	Schweine Lende Pilzrahmsoße Butterspätzle	g,i a,c,g,a 1	Hähnchenbrust Rösti Cordialgemüse Geflügel- rahmsoße	i 3, g,i	Pan. Fisch Kartoffelsalat Remoulade	a,d,a1 1,2,3,9 , c,d,g,j	Chinakohl- Eintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln	4, a,i,a1	Rinderbraten Rotweinsoße Serviettenknödel Wirsinggemüse	a,i,l,a1 a,c,g,a 1 f,g
kJ / kcal	2442/589		2026/482		3577/849		2160/516		2254/538		806/259		2382/568	
Menü 2	Gemüse Nudelauflauf Frischkäsesoße	27, a,c,g,i, a1 a,f,g,a 1	Kürbis- pestonudeln Tomatensoße	2, c,g	Gefüllte Zucchini Kartoffelgratin Tomatensoße	1, a,c,g,a 1 f,g	Gemüseschnitzel Rahmkartoffeln	a,g,a1	Gemüse Nudelauflauf Paprikasoße	27, a,c,g,i, a1 f,g	Süßer Quark- auflauf Kirschoße	a,c,g,a 1	Gnocchi Ricota Spinatsoße	a,c g
kJ / kcal	2815/671		2798/667		2339/558		1264/302		2490/588		2720/645		1662/394	
Suppe	Sellerie- cremesuppe	a,g,i,a 1	Mangold- cremesuppe	1,4, a,f,g,j, a1	Sternchensuppe	a,a1	Wirsingsuppe	3, f,g,l	Zwiebelsuppe		Karotten- Ingwer- Suppe		Maultaschen- suppe	a,c,i,a1
kJ / kcal	195/47		529/126		283/67		326/77		157/38		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 52

23.12.2024 bis 29.12.2024



	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	Obst der Saison		Erdbeerquark	g	Bratapfel- Mousse	3,13, g,l	Zimteis Stern	1, g	Birnenmus		Vanillepudding	g	Buttermilch- Dessert-Mango	g
kJ / kcal	273/66		626/148		359/85		340/80		256/61		47/106		392/93	
Kuchen	KirschstreuBel		Käse-Aprikosen- Kuchen	a,c,g,a 1	Amerikaner	c,g,a1	Mohnkuchen	a,c,g,a 1	Schoko- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Berliner	a,c,g,a 1	Christstollen	a,a1
kJ / kcal	842/225		1062/243		824/194		1282/307		1108/265		1030/247		1961/467	
Abend- essen	Heringsalat nach Art des Hauses Käseplatte Frischer Paprika	1,2,18, 27, g	Saitenwürste Kartoffelsalat Gemüsesticks Käsecreme	2,3,8, 27, i,j 2, j g	Kalter Braten Käseplatte Tomatenecke	1,2,18, 27, g	Weihnachts- platte Gemüsesticks	1,2,3,8 ,9,13,1 7,18,2 7, c,d,g,j, l	Cervelat Brennsekäse Russischer Salat	2,3,17, 27, 1,2,18, 27, g 3,9, c,i,l	Schweizer Wurstsalat Kräuterkäse 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	307/73		1687/407		635/152		1687/407		1146/275		862/207		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.