

Kielwein-Menü KW 12

17.03.2025 bis 23.03.2025



	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	Linzen Spätzle Saitenwürste	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8, 27, i,j	Fleischbällchen Pilzrahmsoße Bandnudeln	a,c,a1 g,i a,c,a1	Hähnchenbrust Rösti Cordialgemüse Geflügel- rahmsoße	i 3, g,i	Pan. Fisch Kartoffelsalat Remoulade	a,d,a1 1,2,3,9 , c,d,g,j	Rindfleisch- eintopf mit Gemüse und Reisnudeln	4, a,c,i,a1	Rinderbäckchen in Rotweinsö- ße Serviettenknödel Wirsinggemüse	i,l a,c,g,a 1 f,g
kJ / kcal	2442/589		2932/702		2266/541		2160/516		2254/538		1099/254		2282/544	
Menü 2	Gemüse Nudelauf- lauf Frischkäse- soße	27, a,c,g,i, a1 a,f,g,a 1	Spaghetti Pilzsoße Endiviensalat	a,c,a1 3, f,g	Gefüllte Zucchini Kartoffelgratin Tomatensoße	1, a,c,g,a 1 f,g	Gemüseschnitzel Rahmkartoffeln	a,g,a1	Gemüse Nudelauf- lauf Paprikasoße	27, a,c,g,i, a1 f,g	Süßer Quarkauf- lauf Kirschoße	a,c,g,a 1	Gnocchi Ricota Spinatsoße	a,c g
kJ / kcal	2815/671		2407/572		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				Maultaschen- suppe	a,c,i,a1
kJ / kcal	195/47		529/126		283/67		326/77		157/38				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 12

17.03.2025 bis 23.03.2025



	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	Apfelschnee	3, f,g	Blutorange- Dessert	g	Birnenmus		Vanillepudding	g	Buttermilch- Dessert-Mango	g
kJ / kcal	273/66		626/148		450/107		525/125		256/61		447/106		392/93	
Kuchen	Kirsch-Gitter- Kuchen	a,c,a1	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	Donauwelle	a,c,g,a 1
kJ / kcal	1060/252		1026/243		824/194		1282/307		1108/265		1030/247		970/232	124
Abend- essen	Heringsalat nach Art des Hauses Käseplatte Rohkost	1,2,18, 27, g	Eierlyoner Eingel. Paprika Landkäse	27, g	Kalter Braten Käseplatte Rohkost	1,2,18, 27, g	Hähnche Nuggets Kartoffelsalat Rohkost-sticks Käseplatte	a,a1 2, j 27, g	Cervelat Brennsekäse Russischer Salat	2,3,17, 27, 1,2,18, 27, g c,i,l	Schweizer Wurstsalat Kräuterkäse Tomatensalat	2,3,8,9 ,17,27, g,j,l 1,2,18, 27, g l	Wurstplatte Käseplatte Rohkost-sticks	2,3,17, 27, 27, g
kJ / kcal	307/73		390/94		635/152		1217/289		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.