

Kielwein-Menü KW 14

31.03.2025 bis 06.04.2025



	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	Hähnchenbrust Farfalle Blattspinat	g	Panierte Schnitzel Spätzle Bratensoße Zitrone	a,a1 a,c,a1 i	Curry -Puten- geschnetzeltes mit Früchten Reis Blattsalat	a,f,g,a 1	Hackbraten Pürree Rahmsauerkraut Bratensoße	8, a,g,j,a 1 3, a,c,f,g, i,j 3, f,g,l 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,f,g,i,j l,a1 9,
kJ / kcal	1322/316		2576/614		1052/251		1492/358		1574/407		547/254		2335/526	
Menü 2	Kartoffel Paprika Gulasch mit Brot	3,27, a,g	Rote Bete Puffer Gemüsereis Knoblauchsoße	a,a1 i a,f,g,a 1	Eier Senfsoße Salzkartoffeln Erbsengemüse	a,f,g,j, a1 g	Veg. Maultaschen Geschmälzt Kartoffelsalat	1,4,27, a,c,g,i, j,a1	Bananen Curry Basmatireis	g	Ofenschlupfer Vanillesoße	5, a,c,g,a 1 1, a,f,g,h, a1	veget. gefüllte Paprika Wildreis Weißweinssoße	27, g a,f,g,a1
kJ / kcal	1140/271		2080/497		2388/538		2782/660		1947/463		2610/621		2752/656	
Suppe	Eierstich in Rinderbrühe	c	Champignon- Creme-Suppe	a,f,g,a 1	Lauch- cremesuppe	a,f,g,a 1	Nudelsuppe	a,i,a1	Bohnen- cremesuppe	g			Graupensuppe	1,4, a,i,j,a1, a3
kJ / kcal	294/71		619/148		400/95		267/63		333/80				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 14

31.03.2025 bis 06.04.2025



	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	Stracciatella- Creme	f,g	Grießpudding Birnenmus	a,g,a1	Quark-Dessert- Mandarine	g	Kirschjoghurt	g	Schokopudding	g	Apfelmus	3,	Quark mit Eierlikör und Schokostreusel	c,g
kJ / kcal	616/147		830/198		505/120		483/114		553/132		304/72		757/180	
Kuchen	Mohnkuchen	a,c,g,a 1	Schoko- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Himbeerschnitte	a,c,g,a 1	Käsekuchen	a,c,g,a 1	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Mini Windbeutel	a,c,g	Himbeer-Sahne- Bisquitrolle	1, a,c,g,a 1
kJ / kcal	1282/307		1110/265		974/233		1099/262		1167/278		1198/289		538/128	
Abend- essen	Jagdwurst Bonifaz Kräuter Rohkost	2,3,8, 17, 1, g	Schinkenwurst Butterkäse Rettichsalat	2,3,8,1 7, 27, g	Fleischwurst Brennesselkäse Rohkost	2,3,8,1 7, 1,2,18, 27, g	Mini Fleischbällchen mit Schnittlauch Dipp Grünländer- Bärlauch Rohkost	a,c,g,i, j,a1 g	Leberkäs- aufschnitt Senf Emmentaler Rohkost-sticks	2,3,8, j 27, g	Geflügelsalat Gouda Rohkost	2, a,c,i,a1	Wurstplatte Käseplatte Rohkost	2,3,8,1 7, 1,27, g
kJ / kcal	792/191		893/215		948/226		881/211		912/220		871/208		868/209	

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.