

Kielwein-Menü KW 15

07.04.2025 bis 13.04.2025



	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	Rinder Hacksteak zwiebelrost Art Butterspätzle	a,c,i,a 1 a,c,g,a 1	Spaghetti Hackfleischsoße Parmesan	a,c,a1 a,c,g,i, a1 2, c,g	Linzen Spätzle Saitenwürste	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8, 27, i,j	Maultaschen Zwiebel- schmelze Kartoffelsalat	a,c,i,a1	Fisch Bordelaise Salzkartoffeln Brokkoligemüse Kräutersoße	a,d,a1 1,4, a,j,a1 a,f,g,a1	Gaisburger Marsch	a,c,i,a1	Hähnchen-Haxe Rahmsoße Kartoffelgratin Romanesco Mix	a,a1 f,g,i f,g g
kJ / kcal	3910/929		2673/636		2932/702		2294/546		2696/613		1140/271		2795/667	
Menü 2	Spinat Salzkartoffeln Rührei	f,g c,g	Schupfnudeln Mediterrane Gemüsepfanne	a,c,a1	Grünkernküchle mit Möhre und Dill Rahmkartoffeln	c,g a,g,a1	Kartoffel- Gemüse-Auflauf Basilikumsoße	27, c,g a,f,g,a 1	Semmelknödel Frische Champingon Soße mit Frühlings- zwiebeln	a,c,a1 a,f,g,a1	Kirschenmichel Vanillesoße	a,c,g,h a1,h1 1, a,f,g,h, a1	Vollkorn-Dinkel- Pfannkuchen Spinatfüllung	c,g g
kJ / kcal	1289/276		2157/511		1643/391		1984/477		1122/269		3106/739		1768/428	
Suppe	Buchstaben- suppe	a,a1	Hirsesuppe	1,4, a,j,a1	Paprika- cremsuppe	a,g,a1	Brokkoli- cremsuppe	g	Zucchini- cremesuppe	1,4, a,f,g,j, a1			Fleischklößchen- suppe	c
kJ / kcal	290/69		334/79		325/78		298/71		539/129				397/96	

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 15

07.04.2025 bis 13.04.2025



	Montag	Zusatzstoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatzstoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatzstoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatzstoffe/ Allergene	Freitag	Zusatzstoffe/ Allergene	Samstag	Zusatzstoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatzstoffe/ Allergene
Dessert	Obst der Saison		Zitronen-Minz-Creme	f,g	Grießpudding	a,g,a1	Schokomüsli	g	Erdbeerjoghurt	g	Obstquark	g	Mascarpone-Beeren Dessert	g
kJ / kcal	273/66		789/188		574/137		661/158		424/99		757/180		551/132	
Kuchen	Russischer-Zupfkuchen	13, a,c,g,a1	Pflaumen-Streusel-Blechkuchen	a,c,a1	Erdbeerkuchen	a,c,g,h,a1,h1	Mandarinen-Schnitte	a,c,g,a1	Marmor-Blechkuchen	a,c,g,a1	Mini Windbeutel	a,c,g	Schwarzwälder-Bisquitrolle	a,c,g,a1
kJ / kcal	1364/326		1173/279		1371/328		1073/257		1167/278		1198/289		486/117	
Abendessen	Dosenwurst Emmentaler Rohkost	27, g	Gek.Schinken Mozzarella Rohkost-sticks	2,3,8,2, g	Geflügel Bierschinken Frischkäse Ananas Rohkost	2,3,8,17, g	Currywurst Fladenbrot Kräuterkäse Rohkost	2,3,8, g	Matjes nach Hausfrauen Käsesalat mit Paprika Rohkost	1,2,3,9,27, c,d,g,j3,27, a,g,i,l,a3	grobe Leberwurst Limburger mit Musik Rohkost	2,3, g	Wurstplatte Räucherkäse Rohkost	
kJ / kcal	384/93		464/111		505/120		808/193		1809/437		661/159		320/77	

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.