

Kielwein-Menü KW 16

14.04.2025 bis 20.04.2025



	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	Rigatoni Mafiosi Blattsalat	a,a1 2,3,8, g	Züricher Geschnetzeltes Rösti	a,g,l,a 1	Putenschnitzel Natur Reis Letscho	a,a1 g	Kohlrouladen Rosmarin- kartoffen Bratensoße	a,j,a1 g i	Fischroulade WeißweinsöÙe Dillkartoffel Grilltomaten	d,g a,f,g,a1	Frühlingseintopf mit Wurstwürfel	2,3,8,1 7, i	Gefüllter Braten PilzrahmsöÙe Butterspätzle	g,i a,c,g,a 1
kJ / kcal	1281/306		1340/319		2562/610		2122/509		1740/416		907/216		3803/903	
Menü 2	Spinat-Spätzle- Auflauf FrischkäsesöÙe	27, a,c,g,a 1 a,f,g,a 1	Kraut- schupfnudeln	a,c,a1	Blumenkohl- Käse-Medallion GorgonzolasöÙe Dillkartoffel	13, a,g,a1, a3 a,g,a1	Spaghetti TomatensoÙe Parmesan	a,c,a1 2, c,g	Gnocchi in Paprika- TomatensoÙe überbacken Krautsalat	2, c,g 3,10, i	Quarkkeulchen VanillesöÙe Apfelmus	5, a,c,g,a 1 1, a,f,g,h, a1 3,	Spargel-Lasagne Blattsalat	a,g,i,a1
kJ / kcal	2127/509		2111/509		2657/637		1646/390		2489/594		3517/836		2074/495	
Suppe	Karotten- Ingwer- Suppe		Tomatensuppe	g	Käse- cremesuppe	a,f,g,a 1	Kressensuppe	1,4, a,g,j,a 1	Curry- gemüsesuppe	a,c,g,i, a1			Bärlauch-suppe	1,4, a,g,j,a1
kJ / kcal	196/47		339/81		953/228		727/175		371/88				707/170	

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 16

14.04.2025 bis 20.04.2025



	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	Obst der Saison		Quark-Dessert- Pfirsich- Maracuja	g	Gelbe Grütze	1, g	Zitronencreme	g	Sahne-Pudding- Latte-Macchiato	g	Fruchtjoghurt- Banane	g	Bayrische Creme	g
kJ / kcal	273/66		503/120		257/78		506/121		571/136		458/109		594/143	
Kuchen	Zitronen- blechkuchen	a,c,g,a 1	Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	Hefezopf	1,27, a,c,g,a 1	Käsekuchen	a,c,g,a 1	Muffins	a,c,f,g, a1	Kirsch-Gitter- Kuchen	a,c,a1	Schaumkuss Torte	a,c,g,a 1
kJ / kcal	968/231		2063/493		1127/270		1099/262		1320/317		1060/252		1006/241	
Abend- essen	Mortadella Französischer Brie Senf Rohkost-sticks	g j	Fleischsalat Käseplatte Krautsalat	2,3,8, 9,17, c,g,j,l 27, g c,g	Ochsenmaul- salat Edamer Käse Rohkost	1,2, g	Weißwürste Obatzter Süßer Senf Rettichsalat	j	Fisch in Tomatensoße Käsesalat mit Paprika Rohkost	10, d,j 3,27, a,g,i,l,a 3	Lachsschinken Käseplatte Rohkost	1,2,18, 27, g	Wurstplatte Cornichons Tomate Mozzarella	2,3,8,1 7,27, g,l
kJ / kcal	912/220		1115/268		346/83		1879/448		886/213		894/142		888/214	

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.