


# Kielwein-Menü KW 17 Kneipp

21.04.2025 bis 27.04.2025



	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag Kneipptag 	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
<b>Menü 1</b>	Lammragout Kartoffelgratin Karottengemüse	a,l,a1 f,g 1,4, a,j,a1	Paniertes Schnitzel Spätzle Bratensoße Blattsalat	a,a1 a,c,a1 i	Chili con carne Reis Blattsalat		Hähnchen-Gyros Tomatenreis Kräuterdipp	g	Bandnudeln Lachssahnesoße Gurkensalat mit Dill	a,c,a1 a,d,g,a 1	Rindfleisch- eintopf mit Gemüse und Reisnudeln	4, a,c,i,a1	Kalbsragout Semmelknödel Buntes Spargel- Gemüse	a,g,l,a1 a,c,a1 f,g,i
<b>kJ / kcal</b>	2689/642		2575/615		2390/564		2073/495		2455/585		1115/254		1315/313	
<b>Menü 2</b>	Gefüllte Kohlrabi mit Couscous- Gemüse Tomaten- Sugo Kopfsalat	2, a,c,g,a 1 a,i,l,a 3	Dinkelnudeln Gemüse- bolognese Parmesan	a,a5 a,f,g,i, a1 2, c,g	Gemüse- Schupfnudeln Kräuterschmand	a,c,a1 g	Gemüselasagne Endiviensalat	27, a,g,i,a 1	Apfelstrudel Vanillesoße	5, a,c,g,h, i,a1 1, a,f,g,h, a1	Gemüseschnitzel Basmatireis Ratatouille		Brokkoli- nussecken Käserahmsöße Kräuter Püree	a,c,g,h, a1,h2 a,f,g,a1 3, a,c,f,g,i, j
<b>kJ / kcal</b>	1656/396		1895/450		2852/680		1783/423		2105/498		1878/448		3784/910	
<b>Suppe</b>	Spinat- cremesuppe	1,4, a,f,g,j, a1	Kohlrabi- cremesuppe	a,f,g,a 1	Blumenkohl- cremesuppe	a,f,g,i, a1	Gemüsesuppe	i	Karotten- cremesuppe	g			Flädlessuppe	1,4, a,c,g,j, a1
<b>kJ / kcal</b>	560/134		536/128		538/128		173/40		351/84		298/71		579/139	

**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 17 Kneipp

21.04.2025 bis 27.04.2025



	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
<b>Dessert</b>	Osterhaseneis	1, g	Karamellpudding	g	Himbeergelee	10,	Erdbeerjoghurt	g	Schokopudding	g	Buttermilch- creme-Vanille- Birne	g	Sahne-Pudding- Panna-Cotta	g
kJ / kcal	340/80		553/132		392/92		424/99		553/132		491/117		529/126	
<b>Kuchen</b>	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Pfirsich-Sahne- Schnitte		Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	gezuckerte Dounuts	a,f,g,a 1	Butter-Nuss- Zopf	a,c,g,h, a1,a3,h 2	Erdbeer-Schnitte	a,c,g,a 1	Himbeer-Sahne- Bisquitrolle	1, a,c,g,a 1
kJ / kcal	1167/278		769/184		2063/493		840/201		753/181		1037/248		538/128	
<b>Abend- essen</b>	Kalter Braten Philadelphia Kräuter Rohkost-sticks	g,i	Gek.Schinken Räucherkäse Rohkost	2,3,8,	Schinkenwurst Bonbel Rettichsalat	2,3,8,1 7, 1, g	warmer Leberkäse Kartoffelsalat Frischkäse Natur Rohkost	2,3,8, 2, j g	Jagdwurst Kräuterkäse Rohkost	2,3,8,1 7, 1,2,18, 27, g	Geflügel- mortadella Tortenbrie Rohkost	g	Wurstplatte Käseplatte Rohkost	2,3,8,1 7,27, 1,2,18, 27, g
kJ / kcal	440/106		260/61		802/193		1028/248		727/174		798/190		839/203	

**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.