


Kielwein-Menü KW 46

10.11.2025 bis 16.11.2025



| | Montag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Dienstag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Mittwoch Vegetarisch  | Zusatz- stoffe/ Allergene | Donnerstag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Freitag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Samstag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Sonntag | Zusatz- stoffe/ Allergene |
|---------------|--|---------------------------------|--|---------------------------------|---|---------------------------------|--|-------------------------------------|---|---------------------------------|---|------------------------------------|--|---------------------------------|
| Menü 1 | Rigatoni mit Hackfleisch und Sahnesoße überbacken Mixsalat | 27, a,g,i,a1 | Rinder-geschnetzeltes mit Champignons und Rahm Rösti Mischgemüse | a,g,l,a1 1,4, a,j,a1 | Käsespätzle Geschmelzte Zwiebeln Endiviensalat | 27, a,c,g,a1 | Saure Nierle Pürree Rote Beete Salat | 3, a,i,l,a1 3, a,c,f,g,i,j 9, | Gedünstetes Fischfilet Weißweinssoße Dillkartoffel Grilltomaten | a,d,a1 1, a,l,a1 | Winterlicher Eintopf mit Kartoffeln Kraut und Rindfleisch | | Schweine Lende Pilzrahmssoße Butterspätzle Karottensalat | g,i a,c,g,a1 3, l |
| kJ / kcal | 2575/615 | | 1502/358 | | 2888/692 | | 1891/455 | | 1393/364 | | 923/220 | | 3637/864 | |
| Menü 2 | Kürbisragout mit Fetawürfel Eblyweizen | g a,a1 | Kraut-schupfnudeln | a,c,a1 | vegetarisches Schnitzel Reis Letscho | a,c,g,a1 1,a4 g | Blumenkohl-Käse-Medallion Gorgonzolasoße Dillkartoffel | 13, a,g,a1, a3 a,g,a1 | Gnocchi in Paprika-Tomatensoße überbacken Krautsalat | 2, c,g 3,10, i | Quarkkeulchen Vanillesoße Apfelmus | 5, a,c,g,a1 1, a,f,g,h,a1 3, | Kartoffel-Kürbisauflauf Frischkäsesoße Blattsalat | 27, c,g 1, a,g,a1 |
| kJ / kcal | 1568/371 | | 2111/502 | | 1237/294 | | 2411/579 | | 2381/569 | | 3459/822 | | 1774/424 | |
| Suppe | Karotten-Ingwer- Suppe | | Tomatensuppe | g | Käse-cremesuppe | 1, a,g,a1 | Kressesuppe | 1,4, a,g,j,a1 | Curry-gemüsesuppe | a,c,g,i,a1 | | | Bierbrauer-süppchen | a,c,g,a1,a3 |
| kJ / kcal | 349/84 | | 339/81 | | 805/193 | | 727/175 | | 447/107 | | | | 964/231 | |

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 Natripökelsalz“ 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 46

10.11.2025 bis 16.11.2025



| | 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 | Vanillejoghurt | g | Fruchtjoghurt- Banane | g | Sahne-Pudding- Latte-Macchiato | g | Eis | 1, g |
| kJ / kcal | 273/66 | | 503/120 | | 357/78 | | 468/111 | | 458/109 | | 571/136 | | 779/186 | |
| 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-Kuchen | a,c,g,a 1 | Tiramisu- Schnitte | a,c,g,a 1 |
| kJ / kcal | 968/231 | | 2063/493 | | 1125/270 | | 1099/262 | | 1320/317 | | 1071/256 | | 1240/296 | |
| Abend- essen | Fisch in Tomatensoße Käsesalat mit Paprika Rohkost | 10, d,j 3,27, a,d,f,g j,l,a1 | Fleischsalat Käseplatte Krautsalat | 2,3,8, 9,17, c,g,j,l 27, g c,g | Limburger mit Musik Käseplatte Rohkost Farmersalat | g 1,27, g 2,10, a,c,j | Schweizer Wurstsalat Obatzter Rettichsalat Eingel. Paprika | 2,3,8, 9,17,2 7, g,j,l g 2, c,g | Mortadella Französischer Brie Senf Rohkost-sticks | 2,3,8,1 7, h,h7 g j | Lachsschinken Käseplatte Rohkost | 2,3, 1,2,18, 27, g | Wurstplatte Cornichons Tomate Mozzarella | 2,3,8,1 7,27, 9, g,l |
| kJ / kcal | 886/213 | | 1259/303 | | 1665/400 | | 1175/285 | | 952/230 | | 620/148 | | 887/214 | |

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 Natriumpökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Natriumpökelsalz 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.