

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	Käsespätzle Geschmelzte Zwiebeln Endiviensalat	27, a,c,g,a1	Saure Nierle Pürree Rote Beete Salat	3, a,i,l,a1	Gedünstetes Fischfilet Weißweinsoße Dillkartoffel Grilltomaten	a,d,a1	Winterlicher Eintopf mit Kartoffeln Kraut und Rindfleisch		Schweine Lende Pilzrahmsoße Butterspätzle Karottensalat	g,i a,c,g,a1
	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,a4	Blumenkohl-Käse-Medallion Gorgonzolasoße Dillkartoffel	13, a,g,a1,a3	Gnocchi in Paprika-Tomatensoße überbacken Krautsalat	2, c,g 3,10, i	Quarkkeulchen Vanillesoße Apfelmus	5, a,c,g,a1	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= „geschwärt“; 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 Pflanzentriterinen“; 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	10, d,j 3,27,	Fleischsalat	2,3,8,	Limburger mit Musik	9	Schweizer Wurstsalat	2,3,8, 9,17,2	Mortadella Französischer Brie	2,3,8,1 7, h,7	Lachsschinken	2,3,	Wurstplatte	2,3,8,1
	Käsesalat mit Paprika	a,d,f,g ,j,l,a1	Käseplatte	9,17, c,g,j,l	Käseplatte	1,27, g	Obatzter	7, g,j,l	Senf	7, g	Käseplatte	1,2,18,	Cornichons	7,27,
	Rohkost		Krautsalat	27, g c,g	Rohkost	2,10, a,c,j	Rettichsalat	g	Rohkost-sticks	j	Rohkost	27, g	Tomate	9,
	kJ / kcal	886/213		1259/303		1665/400		1175/285		952/230		620/148		Mozzarella

Zusatzstoffe: 1= „mit Farbstoff“; 2=mit Konservierungsstoff“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „mit Geschmacksverstärker“; 5= „geschwefelt“; 6= „geschwärt“; 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 Pflanzentriterinen“; 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.