

Kielwein-Menü KW 47

17.11.2025 bis 23.11.2025



	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	Fleischkäse gebacken Bratkartoffeln Bratensoße Wirsinggemüse	2,3,8, 17,27, i,j 2,3,4, 8, i 9	Currywurst Kartoffelspalten Blattsalat	1,2,3, 1,	Chili sin carne Reis Blattsalat	a,a5	Schweine- geschnetzeltes nach Gyros Art Gemüsereis Tomatensalat	a,g,a1 i l	Fischstäbchen Salzkartoffeln Rahmspinat	a,d,a1 9	Bohneneintopf mit Kartoffeln Mixsalat	a,g,a1	Wildgulasch Semmelknödel Blaukraut	a,l,a1 a,c,a1 3,9, l
	kJ / kcal	3578/862		1592/380		1819/424		1685/401		2097/531		582/139		1292/307
Menü 2	Linsencurry mit Basmati- Reis		Kürbispesto- nudeln Gemüse- bolognese Parmesan	2, a,c,g,a 1 a,g,i,a 1 2, c,g	Gemüse- Schupfnudeln Kräuterschmand	a,c,a1 g	Buchweizen "Risotto" mit Rucola und Zwiebel- Champignon- Gemüse	2, c,g,l	Apfelstrudel Vanillesoße	5, a,c,g,h, i,a1 1, a,f,g,h, a1	Gemüseschnitzel Basmati-Reis Schmorgemüse aus Paprika, Zwiebeln, Zucchini, und Auberginen	a,c,g,a 1,a4	Kürbis-Lasagne mit Mozzarella	a,g,a1
	kJ / kcal	2133/507		3443/824		2421/579		2240/534		2105/498		2125/505		2237/533
Suppe	Grießsuppe	1,4, a,j,a1	Kohlrabi- cremesuppe	a,g,a1	Blumenkohl- cremesuppe	a,g,i,a 1	Gemüsesuppe	i	Kärrotten- cremesuppe	9			Flädlessuppe	1,4, a,c,g,j, a1
	kJ / kcal	283/67		533/128		535/128		76/18		353/85				879/139

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 47

17.11.2025 bis 23.11.2025



	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		Karamellpudding	g	Götterspeise	10,	Erdbeerjoghurt	g	Schokopudding	g	Buttermilch- creme-Vanille- Birne	g	Eis Vanille/ Erdbeere	1, g
	kJ / kcal	273/66		553/132		392/92		424/99		553/132		491/117		340/80
Kuchen	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Pfirsich-Sahne- Schnitte		Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	gezuckerte Donuts	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		1293/309		2063/493		840/201		753/181		1037/248		538/128
Abend- essen	Kalter Braten Philadelphia Kräuter Rohkost-sticks	8, 9,i	Gek.Schinken Räucherkäse Rohkost	2,3,8, 9	Pellkartoffeln Schnittlauch- quark Bonbel	9 1, g	Leberkäss- aufschnitt Bresso Camembert Essiggurke	2,3,8, 2, g g 2,9, j	Geflügelsalami Kümmelkäse Rohkost	1, g	Gerauchter Bauch Leerdamer Rohkost Senf	27, g j	Wurstplatte Käseplatte Rohkost	2,3,8,1 7,27, 1,2,18, 27, g
	kJ / kcal	415/100		551/131		1014/236		880/212		1003/242		402/96		839/203

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.