

Kielwein-Menü KW 48

24.11.2025 bis 30.11.2025



	Montag	Zusatz-stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz-stoffe/ Allergene	Mittwoch Vegetarisch	Zusatz-stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz-stoffe/ Allergene	Freitag Kneipptag	Zusatz-stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz-stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz-stoffe/ Allergene
Menü 1	Fleischküchle Wellbandnuedeln Bratensoße Paprikagemüse	a,j,a1 a,c,a1 i l	Linsen Spätzle Saitenwürste	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8, 27, i,j	vegetarische Maultaschen geröstet mit Ei Kartoffelsalat	a,c,i,a1 2, j	Spaghetti Hackfleischsoße Parmesan Blattsalat	a,c,a1 a,c,g,i, a1 2, c,g	Pan. Fisch Kartoffelsalat Remoulade	a,d,a1 2, j 1,2,3,9 , c,d,g,j	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Blattsalat		Mini Schweinehaxe Serviettenknödel Bayerisch Kraut Biersoße	a,c,g,a 1 a,i,a3
kJ / kcal	1773/422		2570/616		3178/757		2568/614		2476/594		673/156		5596/1347	
Menü 2	Gemüseschnitzel Rosmarinkartoffen Mederane Gemüsepfanne	a,c,g,a 1,a4 9	Pellkartoffeln Schnittlauch-quark	g	Reibekuchen Apfelmus	a,c,a1 3,	Rote Bete Puffer Maisgrießnocken Kräutersoße Rettichsalat	a,a1 c,g 1, a,g,a1 2, c,g	Gemüse Nudelauflauf Paprikasoße Feldsalat	27, a,c,g,i, a1 9	Süßer Quarkauflauf Kirschsoße	a,c,g,a 1	Buchweizen-Risotto mit Sesam und Schalotten-Apfelsoße	g,k
kJ / kcal	2114/505		684/157		2476/594		2510/603		2070/489		2692/640		2164/517	
Suppe	Bärlauch-suppe	1,4, a,g,j,a 1	Kürbissuppe	g	Sternchensuppe	a,a1	Spargel-cremesuppe	a,g,a1	Zwiebelsuppe				Hochzeits-suppe	a,c,g,a 1
kJ / kcal	707/170		358/86		244/58		106/25		157/38				625/150	

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 48

24.11.2025 bis 30.11.2025



	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		Erdbeerquark	9	Apfelschnee	3, g	Orangenpudding	g	Pflaumen- kompott		Vanillepudding	g	Eis	1, g
	kJ / kcal	273/66		369/87		446/106		594/142		323/76		447/106		779/186
Kuchen	Himbeer- Kuchen	a,c,g,a 1	Käse-Aprikosen- Kuchen	a,c,g,a 1	Amerikaner	a,c,g,a 1	Mohnkuchen	a,c,g,a 1	Schoko- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Berliner	a,c,g,a 1	Donauwelle	a,c,g,a 1
	kJ / kcal	1282/307		1026/243		943/225		1282/307		1110/265		1030/247		1199/286
Abend- essen	Heringsalat nach Art des Häuses	2,10, a,c,d,j, a1	Geflügelsalat	2, a,c,i,a	Käseplatte	1,27, g 1	Schweinskopf- sülze	2, i	Cervelat	2,3,17, 27,	Schweizer	2,3,8,9 ,17,27, g,j,l g	Wurstplatte	2,3,8,1 7,27,
	Chilikäse	1,2, g	Rohkost	1	Tomatensalat	3,	Käseplatte	1,27, g	Brennesselkäse	1,2,18,	Wurstsalat		Käsescheibe	
kJ / kcal	Rohkost		Landkäse	9	Avocado- Aufstrich		Rohkost-sticks		Rohkost	27, g	Kräuterkäse		Tomate-Olive	
			Pusztasalat	i	Dillhappen					Tomatensalat		Rohkost-sticks		2, g
	1088/262		973/234		723/175		728/175		1046/252		812/196		1158/279	

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 Pflanzesterinen“; 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.