

Kielwein-Menü KW 11

09.03.2026 bis 15.03.2026



	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
Menü 1	Leberknödel Pürree Sauerkraut Zwiebelsoße	a,c,a1 3, a,c,f,g, i,j 3, l	Spaghetti Schinken- Sahnesoße Parmesan Kopfsalat	a,c,a1 1,2,3,8 , a,a1 2, c,g	Chili sin carne Gemüsereis	a,a5 i	Linsen Spätzle Saitenwürste	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8,2 7, i,j	Gedünstetes Fischfilet Salzkartoffeln Rahmspinat	d g	Gaisburger Marsch	a,c,i,a1	Hähnchenbrust Geflügel- rahmsoße Kartoffelgratin Endiviensalat	3, g,i g
	kJ / kcal	1917/460		1761/418		1710/398		2570/616		772/242		1139/271		2416/577
Menü 2	Rahmspinat Salzkartoffeln Rührei	g c,g	Schupfnudeln Apfelmus	a,c,a1 3,	Kaisergemüse Hollandaise Salzkartoffeln	3,	Pellkartoffeln Schnittlauchquar k	g	Semmelknödel Pilzragout Blattsalat	a,c,a1 a,g,a1	Kirschenmichel Vanillesoße	a,c,g,a 1,h1 1, a,f,g,h, a1	Gefüllte Zucchini Tomatensoße Reis	2, c,g
	kJ / kcal	1040/276		1625/384		606/172		684/157		1169/280		3113/741		2185/522
Suppe	Buchstaben- suppe	a,a1	Hirsesuppe	1,4, a,j,a1	Paprika- cremsuppe	a,g,a1	Brokkoli- cremsuppe	g	Zucchini- cremesuppe	1,4, a,g,j,a1			Rote Linsen Suppe	g
	kJ / kcal	251/59		334/79		325/78		298/71		536/128				1146/273

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 11

09.03.2026 bis 15.03.2026



	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		Zitronencreme	g	Grießpudding	a,g,a1	Schokomüsli	a,g,a1, a3,a4	Erdbeerjoghurt	g	Obstquark	g	Eis Vanille/ Erdbeere	1, g
	kJ / kcal	273/66		506/121		574/137		674/161		424/99		433/102		340/80
Kuchen	Russischer- Zupfkuchen	13, a,c,g,a 1	Pflaumen- Streusel-Blech- kuchen	a,c,a1	Erdbeerkuchen	a,c,g,h ,a1,h1	Mandarinen- Schnitte	a,c,g,a 1	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Mini Windbeutel	a,c,g,a 1	Schwarzwälder- Schnitte	a,c,g,m ,a1
	kJ / kcal	1364/326		1173/279		1371/328		1073/257		1167/278		1177/283		1142/273
Abend- essen	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8, 10,17,1 8,27, a,c,d,g, j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8, 10,17,1 8,27, a,c,d,g, j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8, 10,17,1 8,27, a,c,d,g, j,l,a1
	kJ / kcal	1090/262		1090/262		1090/262		1090/262		1090/262		1090/262		1090/262

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.