


# Kielwein-Menü KW 12

16.03.2026 bis 22.03.2026



	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
<b>Menü 1</b>	Rigatoni mit Hackfleisch und Sahnesoße überbacken Blattsalat	27, a,g,i,a1	Schweine- geschnetzeltes Bandnudeln Mischgemüse	a,g,l,a1 a,c,a1 1,4, a,j,a1	Käsespätzle Geschmelzte Zwiebeln Endiviensalat	27, a,c,g,a1	Hähnchen-Haxe Rotweinssoße Tomatenreis Mixsalat	a,a1 1,4, a,g,i,j,l, a1	Gedünstetes Fischfilet Dillkartoffel Weißweinssoße Grilltomaten	d  1, a,l,a1	Frühlings Eintopf mit Wurstwürfel Blattsalat	2,3,8,1 7, i	Schweinegulasch Semmelknödel Blaukraut	a,l,a1 a,c,a1 3,9, l
kJ / kcal	2460/586		2053/487		2888/692		1651/393		1106/296		923/220		1965/467	
<b>Menü 2</b>	Brokkoli- Nudelpfanne Schnittlauchsoße Parmesan Blattsalat	a,a1 1, a,g,a1 2, c,g	Kraut- schupfnudeln	a,c,a1	Reibekuchen Apfelmus	a,c,a1 3,	Tortellini Ricota Spinatsoße Parmesan Mixsalat	1, a,c,f,g, a1 g 2, c,g	Gemüseschnitzel Rahmkartoffeln Blattsalat	a,a1,a4 ,a5 a,g,a1	Quarkkeulchen Apfelmus	5, a,c,g,a 1 3,	Gemüse Nudelauf Frischkäsesoße Blattsalat	27, a,c,g,i, a1 1, a,g,a1
kJ / kcal	2836/679		2111/502		2476/594		1277/305		2025/481		3037/722		2341/558	
<b>Suppe</b>	Karotten- Ingwer- Suppe		Tomatensuppe	g	Käse- cremesuppe	1, a,g,a1	Kressesuppe	1,4, a,g,j,a 1	Curry- gemüsesuppe	a,c,g,i, a1			Bierbrauer- süppchen	a,c,g,a 1,a3
kJ / kcal	349/84		334/79		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 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 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 12

16.03.2026 bis 22.03.2026



	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		Quark-Dessert- Pfirsich-Maracuja	g	Sahne-Pudding- Nuss Nougat	g,h,h2	Pflaumen- kompott auf Vanillejoghurt	3, g	Karamellpudding	g	Sahne-Pudding- Latte-Macchiato	g	Eis	1, g
kJ / kcal	273/66		503/120		478/114		366/87		553/132		571/136		779/186	
Kuchen	Zitronen- blechkuchen	a,c,g,a 1	Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	Bienenstich	a,c,g,h ,a1,h1	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		1274/304		1017/242		1320/317		1071/256		1240/296	
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= „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 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.