



Kielwein-Menü KW 05

26.01.2026 bis 01.02.2026



| | Montag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Dienstag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Mittwoch  | Zusatz- stoffe/ Allergene | Donnerstag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Freitag Kneipptag  | Zusatz- stoffe/ Allergene | Samstag | Zusatz- stoffe/ Allergene | Sonntag | Zusatz- stoffe/ Allergene |
|------------------|--|---------------------------------|---|---------------------------------|--|--|---|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---------------------------------|--|---------------------------------------|
| Menü 1 | Saure Kutteln Bratkartoffeln | 3, l 2,3,4, 8, | Maultaschen Zwiebel- schmelze Bratensoße Kartoffelsalat | a,c,i,a 1 i 2, j | Tortellini Käserahmsö- ße Parmesan Mixsalat | 1, a,c,f,g, a1 1, a,g,a1 2, c,g | Schinkennudeln Tomatensoße Blattsalat | 2,3,8,1 7,27, a,c,a1 | Backfisch Kartoffelsalat Remoulade Gurkensalat mit Dill | a,c,d,j, a1 2, j 1,2,3,9 , c,d,g,j | Pichelsteiner Eintopf | 3, i | Jägerschnitzel Kroketten Fingermörchen | a,g,a1 g g |
| kJ / kcal | 1751/419 | | 3489/594 | | 1941/465 | | 2032/483 | | 1492/597 | | 1249/299 | | 3916/939 | |
| Menü 2 | Kartoffeltaschen Gemüseragout Chinakohlsalat | g i 3, g,l | Gemüse Nudelauflauf mediterran Tomatensoße | 27, a,c,g,i, a1 | Cremige Gnocchi Pilz- Pfanne mit Spinat Mixsalat | 2, c,g,l | Gemüsestrudel Frischkäsesoße | a,c,g,i, a1 1, a,g,a1 | Panierter Feta Rahmspinat Kräuter Püree | 27, g g 3, a,c,f,g,i ,j | Grießbrei Apfelmus Zimt-Zucker | a,g,a1 3, | Rote Bete Puffer Maisgrießnocken Kräutersoße Rettichsalat | a,a1 c,g 1, a,g,a1 2, c,g |
| kJ / kcal | 2827/677 | | 2022/481 | | 1928/460 | | 1977/471 | | 1694/409 | | 1754/418 | | 2514/604 | |
| Suppe | Käse- cremesuppe | 1, a,g,a1 | Nudelsuppe | a,i,a1 | Karotten- cremesuppe | g | Erbsen- cremesuppe | a,g,a1 | Kürbissuppe | g | | | Fleischklößchen- suppe | c |
| kJ / kcal | 805/193 | | 267/63 | | 353/85 | | 408/98 | | 358/86 | | | | 397/96 | |

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 Natrippökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Natrippökelsalz 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 05

26.01.2026 bis 01.02.2026



| | 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 | | Buttermilch- creme-Vanille- Birne | g | Pflaumen Zimt Grütze | | Sahne-Pudding- Nuss Nougat | g,h,h2 | Maracuja Joghurt | g | Honig Quarkspeise | g | Eis | 1, g |
| kJ / kcal | 273/66 | | 491/117 | | 309/37 | | 478/114 | | 426/99 | | 419/99 | | 779/186 | |
| Kuchen | Butterkuchen | a,g,h, a1,h1 | Apfelkuchen mit Streusel | a,a1 | Birnen-Joghurt- Kuchen | a,c,g,a 1 | Nusszopf | a,c,g,h ,a1,a3, h2 | Schoko-Kokos- Blechkuchen | 13, a,c,g,a 1 | Mini Berliner | a,c,a1 | Schwarzwälder- Bisquitrolle | a,c,g,a 1 |
| kJ / kcal | 407/97 | | 1252/297 | | 1435/343 | | 1205/289 | | 2063/493 | | 974/233 | | 486/117 | |
| Abend- essen | Vesperbuffet | 1,2,3, 8,10,1 7,18,2 7, 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, 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 |
| kJ / kcal | | | | | | | | | | | | | | |

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 Natrippökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Natrippökelsalz 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.