

Kielwein-Menü KW 06

02.02.2026 bis 08.02.2026



	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
Menü 1	Fleischkäse gebacken Pürree Bratensoße Wirsinggemüse	2,3,8, 17,27, i,j 3, a,c,f,g ,i,j i 9	Panierte Schnitzel Spätzle Bratensoße Zitrone	a,c,a1 a,c,a1 i	Spaghetti Tomätensoße Parmesan Mixsalat	a,c,a1 2, c,g	Schweine- geschnetzeltes nach Gyros Art Gemüsereis Tomatensalat	a,g,a1 i l	Gebratenes Fischfilet Kräuterkartoffel n Sahnesoße Mischgemüse	a,d,a1 1, a,a1 1,4, a,j,a1	Kasseler Eintopf mit frischem Gemüse und Nudeln	2,3,4, a,i,a1	Sauerbraten Spätzle Blaukraut	a,i,j,l a,c,a1 3,9, l	
	kJ / kcal	2803/677		2540/606		1523/401		1685/401		1754/450		650/254		1841/438	
Menü 2	Kärtoffel Paprika Gulasch mit Brot	3,27, a,g,a1, a2	Apfelstrudel Vanillesoße	5, a,c,g,h ,i,a1 1, a,f,g,h ,a1	Eier Senfsoße Salzkartoffeln Erbsegemüse	c 1, a,j,a1 9	Rigatoni mit Spinatsoße Endiviensalat	2, a,g,a1	Bananen Curry Basmatireis		Ofenschlupfer Vanillesoße	5, a,c,g,a 1 1, a,f,g,h, a1	veget. gefüllte Paprika Wildreis Weißweinsoße	27, g 1, a,l,a1	
	kJ / kcal	1154/275		2105/498		1997/505		2017/482		2382/571		2624/625		2696/645	
Suppe	Graupensuppe	1,4, a,i,j,a1 ,a3	Champignon- Creme-Suppe	a,g,a1	Lauch- cremesuppe	a,g,a1	Nudelsuppe	a,i,a1	Bohnen- cremesuppe	9			Maultaschen- suppe	a,c,i,a1	
	kJ / kcal	389/92		605/145		396/95		267/63		333/80				467/111	

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 06

02.02.2026 bis 08.02.2026



	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		Grießpudding Birnenmus	a,g,a1	Quark-Dessert- Mandarine	g	Kirschjoghurt	g	Schokopudding	g	Apfelmus	3,	Eis	1, g
	kJ / kcal	273/66	830/198		505/120		443/106		553/132		304/72		779/186	
Kuchen	Mohnkuchen	a,c,g,a 1	Schoko- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Himbeerschnitte	a,c,g,a 1	Käsekuchen	a,c,g,a 1	Marmor- Blechkuchen	a,c,g,a 1	Mini Windbeutel	a,c,g,a 1	Tiramisu- Schnitte	a,c,g,a 1
	kJ / kcal	1282/307	1110/265		974/233		1099/262		1167/278		1177/283		1240/296	
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	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“; 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.