


Kielwein-Menü KW 07

09.02.2026 bis 15.02.2026



	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	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	Veg. Maultaschen Geschmälzt Kartoffelsalat veg.Bratensoße	1,4, a,c,g,i, j,a1 2, j a,a1	Linsen Spätzle Saitenwürste	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8, 27, i,j	Pan. Fisch Salzkartoffeln Rahmspinat	a,d,a1 g	Gaisburger Marsch	a,c,i,a1	Hähn. Cordon - Bleu Geflügel- rahmsaße Kartoffelgratin Endiviensalat	2, a,g,a1 3, g,i g
kJ / kcal	2147/515		2030/483		2909/692		2570/616		1779/453		1139/271		3330/799	
Menü 2	Rahmspinat Salzkartoffeln Rührei	g c,g	Schupfnudeln Apfelmus	a,c,a1 3,	Kaisergemüse Hollandaise Salzkartoffeln	3,	Pellkartoffeln Schnittlauch- quark	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	1, a,c,g,a 1
kJ / kcal	1040/276		1625/384		606/172		684/157		1169/280		3113/741		1364/324	
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= „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 Natriumpökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Natriumpökelsalz 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 07

09.02.2026 bis 15.02.2026



	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		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		1371/279		1073/257		1167/278		1177/283		1142/273	
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= „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 Natripökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Natripökelsalz 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.