

Kielwein-Menü KW 15

06.04.2026 bis 12.04.2026

	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	Schweine Lende Kartoffelgratin Pilzrahmsauce Karottensalat	c,g 1, i, l 3, l	Linsen Spätzle Saitenwürstle	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8,2 7, i,j	Rahmspinat Salzkartoffeln Rührei	g 1, c	Gaisburger Marsch	a,c,i,a 1	Pan. Fisch Salzkartoffeln Dill - Dipp Eisbergsalat	a,d,a1 1,3,9, c,g,j	Spaghetti Schinken- Sahnesauce Parmesan Kopfsalat	a,c,a1 1,2,3,8, a,a1 2, c,g	Hähn. Cordon - Bleu Geflügelrahmsauce Farfalle Endiviensalat	2,8, a,g,a1 1,3, i a,a1
kJ / kcal	1552/371		2380/570		1217/282		1139/271		1969/462		1834/436		2509/598	
Menü 2	Spargel-Lasagne Blattsalat	a,g,i,l, a1	Kaiserschmarren Preißelbeeren	1, a,c,g,a 1	Sellerischnitzel im Haferflocken- Mantel Buttersauce mit Kräutern Salzkartoffeln	a,c,i,a 1,a4 1, a,a1	Pellkartoffeln Schnittlauchquark	g,l k	Semmelknödel Pilzragout Blattsalat	3, a,c,g,a 1 1, a,a1	Gemüsequiche Karotten- Krautsalat	1, a,c,j,a1 3,9, c,g,j,l	Ofengemüse Kartoffelspalten Joghurt-Dipp	1, g
kJ / kcal	2057/491		3146/754		2120/496		684/157		1662/395		2902/697		1773/425	
Suppe	Spargel- cremesuppe	1, a,a1	Nudelsuppe	a,i,a1	Bohnen- cremesuppe	1,	Hirse-Suppe	1,4, a,j,a1	Zucchini- Cremesuppe	1,4, a,j,a1			Herzhafter Karotten Kartoffel- Eintopf	i
kJ / kcal	198/45		267/63		241/58		271/64		512/123				533/127	

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 15

06.04.2026 bis 12.04.2026



	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	Ostereis	1, f, g	Apfel		Grießpudding	a, g, a1	Birne		Erdbeerjoghurt	g	Obstquark	g	Zitronencreme	g
kJ / kcal	767/183		283/68		574/137		262/62		424/99		426/101		506/121	
Kuchen	Russischer Zupfkuchen	a, c, g, a 1	Rührkuchen mit Obst	1, a, c, a1	Kirsch-Sand- Bleckkuchen	a, c, g, h , a1, h2	Berliner	a, c, g, a 1	Marmor- Bleckkuchen	a, c, g, a 1	Waffeln mit Apfelmus und Sahne	3, g	Obstsalat	
kJ / kcal	428/102		1154/276		1305/312		1030/247		1167/278		449/108		231/55	
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 Natripökelsalz“ 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.