

Kielwein-Menü KW 13

23.03.2026 bis 29.03.2026

	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	Fleischküchle Pürree Rosenkohl	a,c,a1 1,3, a,c,f,g, i,j	Hähnchenbrust Geflügelsoße Reis Mischgemüse	3, i 1,4, a,j,a1	Tortellini Käserahmsoße Parmesan Mixsalat	1, a,c,f,g, a1 1, a,f,g,a 1 2, c,g	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen	l a,a1	Pan. Fisch Kartoffelsalat Remoulade	a,d,a1 2, j 1,2,3,9, c,d,g,j	Saure Kutteln Bratkartoffeln	3, l 2,3,4,8,	Jägerschnitzel Pilzrahmsoße Butterspätzle Fingermörchen	a,f,g,a1 1, i,l 1, a,c,a1 g
kJ / kcal	1746/421		1341/318		2102/504		560/130		2476/594		1697/405		5487/1307	
Menü 2	Gemüseragout Kräuterkartoffeln Estragonsoße	i 1, a,a1	Gemüse Nudelaufauf mediterran Tomatensoße	27, a,c,g,i, a1	Cremige Gnocchi Pilz- Pfanne mit Spinat Mixsalat	1,2, c,g,l	Kartoffelgratin Kaisergemüse	g	Rahmspinat Salzkartoffeln Rührei	g 1, c	Grießbrei Apfelmus Zimt-Zucker	a,g,a1 3,	Maisgrießnocken Kräutersoße Bohngengemüse	c,g 1, a,a1
kJ / kcal	1489/356		2022/481		1926/459		1613/388		1217/282		1754/418		1566/374	
Suppe	Brokkoli- cremesuppe	1,	Nudelsuppe	a,i,a1	Karotten- cremesuppe	1,	Käse- cremesuppe	1, a,g,a1	Erbsen- cremesuppe	1, a,a1			Fleischklößchen- Suppe	c
kJ / kcal	211/50		267/63		268/64		664/160		324/77				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 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 13

23.03.2026 bis 29.03.2026



	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	Banane		Vanillejoghurt	g	Rhabarber Erdbeergrütze	1,	Apfel		Maracuja Joghurt	g	Honig Quarkspeise	g	Apfelschnee	3, g
kJ / kcal	417/100		468/111		369/87		283/68		426/99		415/98		446/106	
Kuchen	Butterkuchen	a,g,h,a 1,h1	Selterwasserkuc hen	a,c,a1	Hefezopf	1,27, a,c,g,a 1	Schoko-Kokos- Bleckuchen	13, a,c,g,a 1	Nusszopf	a,c,g,h, a1,a3,h 2	Berliner	a,c,g,a 1	Schwarzwälder- Bisquitrolle	a,c,g,a 1
kJ / kcal	440/105		1209/289		1125/270		2063/493		753/181		1030/247		486/117	
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.